CORREIO DO POVO

Os adversários	*O cinema do Brasil*	*Política em 130 anos*
Conheça os times que o Internacional poderá enfrentar nas oitavas de final da Taça Libertadores da América	Filmes brasileiros ganham exibições especiais em projeto que entra em seu segundo ano no *streaming*	Ao longo de sua história, o **Correio do Povo** acompanhou de perto os principais fatos políticos do Brasil

ANO 130
Nº 244
PORTO ALEGRE,
DOMINGO
1/6/2025



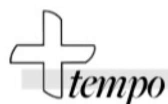
RS, SC: 6,00 | POA: 5,00

A febre dos bebês 'reborn'

As bonecas hiper-realistas normalmente são apenas *hobby* e fonte de lucro para quem os produz e para influenciadores nas redes sociais. Porém, em algumas situações, podem desafiar os limites entre fantasia e realidade



FABIANO DO AMARAL



Junho começa com sol e frio cedo

O domingo dos gaúchos terá o predomínio do sol no Estado, inclusive com períodos de céu claro em diferentes regiões. Nevoeiro e neblina em alguns pontos ao amanhecer. O ar seco e gradualmente menos frio em altitude proporciona mais uma madrugada com baixas temperaturas, esperando-se novamente marcas abaixo de zero, principalmente nos Aparados. Volta a gear na maioria das cidades gaúchas. A tarde será bastante agradável. No fim do dia, aumento de nebulosidade a partir do Noroeste.

PREVISÃO PARA PORTO ALEGRE

DOMINGO	SEGUNDA
6° | 18°	6° | 20°



GRUPO RECORD RS

CORREIO DO POVO

FUNDADO EM 1° DE OUTUBRO DE 1895
EMPRESA JORNALÍSTICA CALDAS JÚNIOR

DIRETOR PRESIDENTE
Marcelo de Sousa Dantas
presidencia@correiodopovo.com.br

DIRETOR DE REDAÇÃO
Telmo Ricardo Borges Flor
telmo@correiodopovo.com.br

DIRETOR COMERCIAL
João Müller
jmuller@correiodopovo.com.br

ATENDIMENTO AO ASSINANTE
Fone (51) 3216.1600 e 0800.0099100
atendimento@correiodopovo.com.br

Redação: Rua Caldas Júnior, 219
Porto Alegre, RS
CEP 90019-900 | Fone (51) 3215-6111

COMERCIAL
Atendimento às Agências: (51) 3215.6169
Teleanúncios: (51) 3216.1616
anuncios@correiodopovo.com.br
Operação Comercial: Fone (51) 3215-6101
ramais 6172 e 6173
opec@correiodopovo.com.br

FILIADO



VENDA DE ASSINATURA
Fone (51) 3216-1606

Modalidade	Capital-POA	Interior RS e SC
Digital (todos os dias)	R$61,00	R$ 61,00
Imp. Sáb./Dom.	R$ 90,00	R$ 98,00
Imp. Seg. a Sex.	R$ 119,00	R$ 130,00
Imp. Seg. a Dom.	R$ 137,00	R$ 150,00

VENDA AVULSA
Capital-POA: R$ 5,00
Interior/RS e SC: R$ 6,00
Demais Estados: R$ 8,00 mais frete



Leia mais em correiodopovo.com.br/blogs/**fotocorreio**



Foto: Mauro Schaefer | Texto: Paulo Mendes

As imagens brancas de junho

Um mês que rompe as barreiras do tempo e dos presságios e, por aqui, traz um vento cortante do Sul de nós mesmos, mais meridional e nos faz olhar o calendário: já é o tempo do fogão aceso, das saudades guardadas dentro dos baús antigos, do pinhão assando nas chapas avermelhadas, noites que ficamos matutando e olhando embevecidos para as labaredas bailarinas que dançam no palco das brasas. Na rua, a senhora puxa o capuz do casaco mais para baixo, cobre o rosto, mas não deixa de esconder os cabelos já esbranquiçados pelos anos. Ao lado, o sem-teto e sem casaco de lã se encolhe como um bicho deitado sobre uma folha de papelão, estremece, aperta o cobertor puído e geme. Um homem engravatado passa ligeiro, de sobretudo, esbanjando elegância e foco, porque as horas valem ouro. Um grupo de enfermeiras conversa animado, vestido de roupas brancas, alvas como as geadas que virão, como a neve que despencou na Serra e que tanto alegra os turistas. "La putcha", impreca um senhor de poncho e chapéu campeiro. É início de junho. Novas brancuras virão. O inverno será longo e a primavera é uma flor que ainda não nasceu.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**colunistas**



Taline Oppitz

Eduardo Leite

Troca de partido e movimentação de Eduardo Leite antecipam clima de eleições no Rio Grande do Sul em todos os espectros político-partidários.

O maior sistema cooperativo de médicos do mundo está aqui.
Unimed
ANS - nº 367087

Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista



Hiltor Mombach

Preparação física

O Inter pode não está sobrando no futebol, mas está sobrando no preparo físico e isso é fundamental. Paulo Paixão é um ícone da preparação física do Brasil.

Atendimento por WHATSAPP do Correio do Povo
Simples e inteligente.

Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code acima e assista ao vídeo do colunista

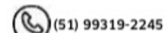
Para mais conteúdos multimídia, siga o Correio do Povo nas redes sociais e plataformas de streaming de áudio:













A cada semana esta seção apresenta um conteúdo especial diferente: 

bella+ REDESCOBRIR A CIDADE

Tempos de paz e conflito nas páginas do CP

Nascido logo após o fim da Revolução Federalista, com o episódio ainda muito presente no debate nacional, o **Correio do Povo** acompanhou os principais acontecimentos políticos da história do Brasil durante seus 130 anos

POR **DIEGO NUÑEZ**

Há 130 anos, o Brasil e o Rio Grande do Sul discutiam anistia após revoltas contra o poder vigente. O **Correio do Povo** surge na capital de um Estado ainda em polvorosa pelos resquícios da Revolução Federalista, iniciada em 1893 e encerrada no ano de fundação do periódico, em 1895.

Ao contrário do jornalismo praticado até então – partidário, com "lado", defendendo visões –, o Correio nasce visando informar, objetiva e imparcialmente, os fatos que no futuro se tornariam história. O objetivo? Clamar por paz.

No final do século XIX, o Estado acabava de passar por um dos episódios mais sangrentos de sua história. A Revolução Federalista foi organizada por um grupo descontente com o sistema presidencialista, que queria a formação de um governo parlamentarista. A guerra ficou conhecida pelo ato da degola. Estima-se que cerca de 1 mil homens, dos 10 mil mortos do conflito, tenham sido assassinados dessa forma.

Durante seu primeiro mês de existência, o jornal deu ampla cobertura ao projeto que tramitava no Congresso Nacional para conceder anistia aos que participaram das revoltas. As idas e vindas do texto entre Câmara e Senado foram diariamente documentadas através do "Serviço Telegráfico" do CP. A edição de 22 de outubro de 1895 noticiou: "Rio, 21. Acaba de ser sancionado pelo dr. Prudente de Moraes (presidente da República à época) o decreto de anistia".

Este foi o caminho para a paz, ao menos por ora. A Federalista faz parte de uma tríade, iniciada com a Revolução Farroupilha (1835-1845) e finalizada na Revolução de 1923.

Mas muitos outros fatos políticos do país foram registrados nas páginas do Correio do Povo. Seguem alguns:

RIO GRANDE FESTEJA

Festa e entusiasmo. Assim foi noticiada a Revolução de 1930, que depôs o então presidente Washington Luís, impediu a posse do presidente eleito Júlio Prestes e levou ao poder o gaúcho Getúlio Vargas, que governava o RS. Assim, pôs-se fim à República Velha para começar a Era Vargas.

Em 25 de outubro de 1930, dia seguinte à deposição de Washington Luís, era a manchete do Correio: "Pátria! Pátria! Desde ontem estás redimida a tirania que te humilhava!".

A edição de 26 de outubro estampava um grande retrato desenhado de Vargas envolto com a bandeira do Brasil. Acima, a frase: "O eleito do povo". A manchete sentenciou: "A pátria redimida está vibrando de entusiasmo em todos os seus mais longínquos recantos". As páginas internas deste exemplar e dos seguintes eram dedicadas a como se deu a revolução.

DA FESTA AO CHORO

Quase 25 anos depois, o cenário era diferente. Os dias que antecederam o suicídio de Getúlio Vargas eram de efervescência nacional. E, no dia 25 de agosto de 1954, o jornal publicava: "Comove o Brasil a morte trágica de Getúlio Vargas". A repercussão em Porto Alegre foi grande. A sede da União Democrática Nacional (UDN), partido de oposição a Vargas, foi queimada e os registros fotográficos cobriram uma página inteira do Correio: "Desolador o aspecto da cidade". As edições posteriores se dedicaram a lamentar a partida do presidente.

O PERÍODO MILITAR

O golpe militar foi levado a cabo durante a madrugada de 31 de março para 1º de abril de 1964. Àquela altura, a primeira edição de abril do Correio já estava pronta e estampava a fala do senador Moura Andrade: "Por mais grave que seja a situação, o Congresso não sairá de Brasília". Abaixo, na capa, um compilado dos jornais do centro do país intitulado: "O Brasil já sofreu demasiado com o governo atual. Agora, basta!". Ao lado, texto de Arlindo Pasqualini denunciava "a campanha desencadeada contra a Constituição". Na página seguinte, matéria afirmava que "generais reuniram-se sigilosamente".

O dia 2 de abril já amanhecia com as páginas do Correio declarando que o então presidente João Goulart abandonara Brasília "enquanto se anuncia vitória do movimento rebelde". O regime vigorou durante 21 anos no país. Seu fim ocorreu em 1985. Três anos mais tarde, era promulgada a atual Constituição Federal. Em 6 de outubro de 1988, o CP mancheteava: "Constituição da esperança".

REPRODUÇÃO / CP


CORREIO DO POVO

O ELEITO DO POVO

REPRODUÇÃO / CP


Graves Ocorrencias se Registraram na Capital do Estado Durante Quase Todo o Dia de Ontem

Assume o Exercito o Contrôle da Situação na Capital e no Estado

REPRODUÇÃO / CP


CORREIO DO POVO

Chile decide hoje se Pinochet será candidato único

Constituição da esperança

Autoridades chegam para a festa

Lagranha na frente

De cima para baixo, as edições de 26 de outubro de 1930, quando Getúlio Vargas chega ao poder após a Revolução de 1930; agosto de 1954, com os incidentes que ocorriam após a morte de Getúlio; e 6 de outubro de 1988, um dia após a promulgação da Constituição Federal

CRÉDITO DE INVESTIMENTO

CRÉDITO	MEIA PARCELA
R$ 2.000.000,00	R$ 5.166,00*
R$ 1.750.000,00	R$ 4.520,25*
R$ 1.500.000,00	R$ 3.874,50*
R$ 1.350.000,00	R$ 3.487,05*
R$ 1.200.000,00	R$ 3.099,66*
R$ 1.000.000,00	R$ 2.583,00*

240 meses*

SIMULE AGORA

Juntos para Investir.

HS consórcios

Hobby, negócio ou um sinal de alerta?

Bonecas *reborn* ganham espaço e dividem opiniões. O fenômeno que recentemente dominou o debate social impulsiona lucros e emociona clientes, mas pode desafiar os limites entre fantasia e realidade

POR **GUILHERME SPERAFICO**

FABIANO DO AMARAL



A paixão de Paula (D) pelas bonecas começou cedo e inspirou a mãe, Priscila, a criar uma empresa especializada na produção de bebês *reborn*

Aos 18 anos, Paula Moreira divide seu foco entre os estudos para o vestibular de medicina e o apoio à mãe, no negócio familiar localizado no bairro Rubem Berta, em Porto Alegre. Mas, além dos livros e do trabalho, a jovem dedica tempo e carinho às três "filhas": Mariana, uma recém-nascida; Ana Beatriz, de 1 ano; e Aurora, com seus 2 anos e longos cabelos que permitem inúmeros penteados.

A rotina parece com a de milhões de mulheres no Brasil. A curiosidade deste caso é que as pequenas, na verdade, são as famosas bonecas *reborn*, que têm dominado o debate social das últimas semanas. "Eu acho incríveis os mínimos detalhes que elas têm, com aquele realismo que me proporciona poder ter um sentimento de cuidar como se fosse um bebezinho, mas que não dá tanto trabalho. Posso ter ele na cama para tirar foto e trocar a roupinha, por exemplo. É uma paixão."

Mas antes que o apego de Paula seja confundido com os recentes casos que levantaram um debate nacional nas últimas semanas, em que mulheres – supostamente – cuidam das bonecas como se fossem bebês reais, a jovem gaúcha faz questão de frisar: para ela, tudo não passa de um hobby, sem qualquer confusão sobre a realidade de seus cuidados.

O universo dos bonecos hiper-realistas, que imitam recém-nascidos e podem custar milhares de reais, ganhou os holofotes impulsionado por vídeos que viralizaram nas redes sociais. Essas produções mostram "mães" dedicadas em rotinas minuciosas de cuidado, levando a prática a um novo patamar de visibilidade e, claro, de discussão.

A paixão de Paula pelas bonecas começou cedo e foi o que deu origem à Paula Reborn, empresa especializada na produção e venda desses bonecos. A empreitada é fruto de um sonho que se tornou um negócio familiar. Priscila Boniberg, de 37 anos, mãe de Paula e sócia na empresa, relembra que tudo começou quando a filha, aos 9 anos, queria um bebê *reborn*.

Na época, após muita procura, a família localizou uma boneca realista em Santa Catarina. "Foi um sucesso, ela gostou muito e ficou muito feliz", conta Priscila. Aos 11 anos, Paula lançou aos pais a ideia de que a família começasse a fazer os bebês reborn. Dada a complexidade e o caráter minucioso da arte, Priscila e o pai de Paula, que eram técnicos em química, buscaram cursos para aprender sobre a produção. "A empresa deu certo e, com o passar do tempo, largamos a nossa profissão e ficamos somente com os bebês *reborn*. Hoje é a principal receita da família", revela Priscila.

A fabricação é um processo artesanal e minucioso. Priscila detalha que cada boneca recebe 22 camadas de pintura, com secagem em forno entre cada uma, e o cabelo é implantado fio a fio com agulhas finas. São centenas – ou até milhares – de fios, de materiais como pelo de alpaca, lhama ou cabra angorá, entre outros. Tudo depende das características solicitadas pela cliente.

Todo esse cuidado e personalização se reflete no preço do produto: um bebê *reborn* parte de R$ 1.499 e pode passar dos R$ 6.500, dependendo do tamanho, material e enxoval que acompanha o objeto. O tempo de produção varia, em média, de 7 a 10 dias.

Com o tempo, o perfil das clientes mudou. No início, o mercado era dominado por colecionadoras em busca de peças perfeitas. A pandemia, no entanto, alterou esse cenário. "As crianças tomaram conta dessa arte e virou febre", afirma Priscila.

Embora a clientela tenha como alvo, principalmente, as meninas, há espaço para muitas clientes adultas. "Já fizemos para várias mulheres que, quando os filhos saíram de casa, adquiriram as bonecas para ter, de alguma forma, aquela presença e poder dar aquele cuidado de mãe", relata.

A empresa oferece possibilidade de customização, onde os clientes escolhem a cor do olho, do cabelo e até o enxoval. Há também a opção de fazer bebês por semelhança, inspirados em fotos reais, um trabalho que eleva o custo para cerca de R$ 4.200 a R$ 5.000.

Priscila destaca que a arte *reborn* também é capaz de incluir e emocionar. Entre as encomendas que ela guarda como lembrança especial está a de uma cliente que procurou a empresa para encomendar um bebê semelhante à sua filha, que havia nascido sem os dedinhos de uma das mãos. A ideia era ajudar a criança a se sentir mais integrada. "Quando a criança pegou o bebê, falou para a mãe: 'Olha, ela não tem os dedinhos que nem eu'. Foi emocionante", conta Priscila.

Em outro caso, o pedido de um bebê *reborn* inspirado em um filho que havia falecido no parto foi recusado pela empresa. "A gente conversou com a pessoa e falou que não seria saudável para ela ter essa lembrança, porque cada vez que ela olhasse aquela boneca iria voltar naquela parte triste da vida", pontua Priscila.

A onda de notícias sobre bebês *reborn* que surgiu após o Dia das Mães trouxe à tona discussões sobre os limites do hobby. Para Priscila, a repercussão, mesmo com comentários maldosos, não atrapalhou o negócio. "Muito pelo contrário. Essa audiência toda faz ainda mais pessoas nos procurarem."

Paula conta que a visibilidade tem sido positiva até mesmo no curso preparatório para a faculdade. "Eu mostro a foto para os colegas e eles acham muito realista. Eles acham bem bacana e sempre lembram de dizer que tenho as bonecas e que minha família produz, quando algum professor comenta sobre o assunto", finaliza.

CUIDADO QUE NÃO SUBSTITUI OS FILHOS

Moradora de Porto Alegre, Elisiane Pereira, de 49 anos, é mais uma fã do mundo *reborn*. Em sua residência, o quarto que ficou vago após o casamento da filha se transformou em espaço para quatro bebês *reborn*. "Tenho todo o cuidado com eles, para manter a conservação. Faço a limpeza necessária para mantê-los em estado de novos." Elisiane já encomendou mais uma integrante para o espaço. Desta vez, será um menino.

Apesar do cuidado, ela garante que nada substitui o amor de mãe. "Tenho dois filhos adultos, já casados, e eles me incentivaram a comprar, mas não tenho a loucura de colocar uma boneca no espaço de uma criança. Nada substitui a maternidade."

Segundo ela, a aquisição das bonecas e a manutenção do espaço têm um objetivo que vai além de manter o cuidado: o sonho de empreender, com uma loja de roupas e acessórios para bebês *reborn* e crianças prematuras. "Quero alcançar esse objetivo de montar meu espaço e seguir nesse segmento de venda", acrescenta.

Casos inspiram projeto de lei

Casos envolvendo bebês *reborn* têm gerado repercussão em diversas regiões do Brasil. Em Itajaí (SC), uma mulher tentou simular a vacinação de uma boneca em uma Unidade Básica de Saúde, com o intuito de filmar a ação para as redes sociais. O pedido foi negado pelos profissionais de saúde, que alertaram para o desperdício de insumos públicos e o uso exclusivo desses materiais em seres humanos.

Nacionalmente, o caso de um casal que, após o fim do relacionamento, passou a disputar a "guarda" da boneca ganhou repercussão. O processo vai além da posse do objeto, envolvendo também a divisão dos custos com a boneca e seu enxoval e a disputa pela administração dos perfis da bebê reborn nas redes sociais.

Apesar da crescente popularidade dos bebês *reborn*, o Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul (TJRS) informou que, até o momento, não há registros de processos judiciais no Estado envolvendo essas bonecas. Na mesma linha, o Ministério Público do Rio Grande do Sul (MPRS) explica que não se fala de guarda de objeto em Direito de Família. "Objeto é posse/propriedade. Bebê *reborn* é igual a uma cadeira ou um sofá. Não tem guarda de sofá, tem partilha da propriedade", explicou, em nota.

Diferentemente dos casos registrados em outros estados, como em Santa Catarina, a Secretaria Municipal de Saúde de Porto Alegre também afirmou que não registrou, até o momento, nenhuma ocorrência envolvendo bebês *reborn*, tanto na busca por atendimento como na tentativa de obter acesso preferencial, por exemplo.

Diante de situações deste tipo, o deputado federal Zacharias Calil (União Brasil-GO) apresentou um projeto de lei na Câmara dos Deputados. A proposta visa coibir o uso de bonecas *reborn* ou objetos similares para obter benefícios destinados a crianças reais, como atendimento preferencial em unidades de saúde, prioridade em filas e uso de assentos preferenciais em transportes públicos.

O projeto estabelece multas crescentes, agravadas em caso de reincidência. A fiscalização e aplicação das penalidades ficariam a cargo de órgãos de proteção ao consumidor e vigilâncias sanitárias. O deputado argumenta que acionar serviços públicos para atender simulações com bonecas é um desrespeito e sobrecarrega sistemas que já operam no limite, como o Sistema Único de Saúde (SUS), Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU), Corpo de Bombeiros e o Judiciário.

FABIANO DO AMARAL



Projeto de lei visa coibir o uso de bonecas *reborn* ou similares para obter benefícios como atendimento preferencial, prioridade em filas e uso de assentos em transportes públicos

rede aleluia
Porto Alegre
FM 100.5
Sua mensagem de fé para todos os dias
Uma programação musical sempre acompanhada da palavra que edifica.
Baixe o App: REDE ALELUIA
Acesse: REDEALELUIA.COM.BR
Ligue e participe: (51) 3284.0778
Comercial: (51) 3284.0773

FABIANO DO AMARAL



Priscila fabrica artesanalmente cada boneco, que recebe 22 camadas de pintura e cabelos implantados fio a fio com agulhas finas

Diferentes perspectivas e interpretações para um mesmo fenômeno

O psiquiatra e professor Ricardo Lugon Arantes, da Universidade Feevale, considera natural o apego a objetos, inclusive aos bebês *reborn*. "Sem apegos, qualquer modo de existência subjetiva ou social é impossível", resume. Segundo ele, é comum que esse vínculo se manifeste em diversos momentos da vida, com itens como chupetas, celulares, utensílios ou brinquedos.

O ponto de atenção, no entanto, surge quando esse comportamento passa a afetar a vida cotidiana. "O que nos ajuda a demarcar essa linha tênue é olhar para o quanto esse comportamento desviante impacta o que chamamos de 'normatividade'. Ou seja, a nossa capacidade de reinventar as nossas regras próprias de funcionamento para lidar com as demandas que o mundo coloca para a gente. Quando esse apego aos bebês *reborn* impacta a possibilidade de uma pessoa seguir respondendo às demandas cotidianas, temos motivos para nos preocupar", explica.

Para o especialista, há exageros que precisam ser acolhidos com cuidado, mas também com discernimento técnico. "As explicações para esse fenômeno meteórico são várias. Primeiro, é importante situar que bebês *reborn* não são considerados boas ferramentas para enfrentamento de uma situação de luto, por exemplo, por uma mulher que perdeu um bebê recém-nascido. Os especialistas em cuidar do luto humano já vêm alertando isso há um tempo."

A família, quando identifica sinais de exagero, deve adotar uma postura equilibrada. "Deve-se procurar uma ajuda que envolva um 'caminho do meio' entre tentar tirar o boneco à força e fingir que nada está acontecendo. Há bons profissionais de saúde mental que podem, com sensibilidade e técnica, ajudar nesse processo", aponta Arantes.

Além do aspecto clínico, o psiquiatra chama atenção para o recorte de classe e gênero presente no fenômeno. "Esse direito de brincar com tempo e recursos é muitas vezes um privilégio. Mães da periferia, lamentavelmente, vivem cotidianamente processos de exaustão e sofrimento por cuidar de bebês, filhos e idosos que estão vivos, em carne e osso. O que as redes sociais impulsionam e monetizam, infelizmente, tem reproduzido noções que precisamos superar."

Para a psicóloga Renata Camargo, do Conselho Regional de Psicologia do RS (CRPRS), as bonecas *reborn* podem desempenhar um papel emocional importante, inclusive no enfrentamento do luto. Em muitos casos, elas funcionam como objetos de transição, ajudando a lidar com perdas ou frustrações ligadas à maternidade. "Elas podem ser fundamentais para enfrentar lutos significativos ou o desafio de não poder ter filhos."

Por outro lado, Renata alerta para os riscos quando há confusão entre fantasia e realidade. "O indicativo de uma possível patologia surge quando a pessoa passa a vivenciar a rotina com a boneca como se fosse um bebê vivo", explica.

A psicóloga também identifica motivações de ordem social. Parte do fascínio por esses objetos estaria ligado à infância de adultos que, por razões econômicas, não tiveram acesso a brinquedos. "Muitos buscam agora, na fase adulta, preencher essa lacuna emocional. É uma tentativa de realizar desejos infantis não concretizados", diz.

Renata destaca ainda o impacto econômico do fenômeno. "Desde a produção das bonecas até a confecção de roupinhas e acessórios, o setor gera emprego e renda para muitas pessoas. Em algumas escolas dos Estados Unidos, essas bonecas são até usadas para ensinar adolescentes sobre os desafios da paternidade."

Mesmo assim, ela reforça a necessidade de atenção e cuidado. "É vital não generalizar o uso das bonecas *reborn* como algo problemático. Enquanto algumas utilizações indicam necessidade de intervenção, outras representam uma forma saudável de enfrentamento", conclui. O mais importante, segundo ela, é monitorar, compreender e agir quando necessário.

A professora Raquel Sparemberger, da Faculdade de Direito da Fundação Escola Superior do Ministério Público (FMP), analisa o fenômeno sob a ótica do direito. Segundo ela, o vínculo simbólico com um *reborn* não configura uma relação jurídica. "Trata-se de um objeto e não de um sujeito de direito", afirma.

Ela explica que, em geral, esse tipo de apego está amparado pelos direitos fundamentais previstos na Constituição, como liberdade individual e livre desenvolvimento da personalidade. Desta forma, essas mulheres têm o direito de se expressar e construir identidades simbólicas, desde que isso permaneça no âmbito privado.

O problema surge, segundo Raquel, quando essa simbologia é levada a esferas que demandam serviços públicos ou benefícios reais. "Nesses casos, pode-se configurar fraude, má-fé ou lesão ao interesse público, especialmente pelo uso indevido de serviços do SUS ou ocupação indevida de leitos hospitalares", alerta.

Para evitar esse tipo de distorção, algumas propostas legislativas já estão em debate. Entre elas, estão a aplicação de multas a quem tentar obter vantagem com bonecos *reborn* e a proibição de atendimentos públicos quando não se tratar de uma criança real.

Raquel enfatiza que o reborn não gera efeitos no direito de família. "Não existe guarda, adoção ou pensão para um boneco. Qualquer disputa envolvendo esses objetos deve ser tratada no campo do direito das coisas", justifica.

Por fim, ela propõe uma reflexão mais ampla. "A ilusão *reborn* evidencia um deslocamento do afeto para o simbólico. Trata-se de um fenômeno que desafia a forma jurídica tradicional, justamente por não apresentar os elementos que sustentam a normatividade jurídica: conflito, sujeito, conduta e dano — em uma sociedade líquida, do espetáculo e da desumanização."

Conheça os possíveis adversários do Inter

O colorado liderou seu grupo e poderá enfrentar rivais brasileiros como Flamengo ou Botafogo nas oitavas da Libertadores da América, com o jogo decisivo garantido no Estádio Beira-Rio

POR FABRÍCIO FALKOWSKI

Classificado para as oitavas de final da Libertadores após vencer o Bahia, em casa, por 2 a 1 na última quarta-feira, o Inter agora aguarda seu próximo adversário, que será definido por sorteio na próxima segunda-feira. Como ficou em primeiro lugar no grupo F, o time colorado escapou de oponentes de peso, como o Palmeiras e o River Plate, mas pode pegar Flamengo ou Botafogo já na próxima fase.

Independentemente do adversário, o segundo jogo será no Beira-Rio — o que já é considerado uma boa vantagem por dirigentes e a comissão técnica colorada. A Conmebol já definiu as datas-base: 13 e 20 de agosto.

Conheça um pouco dos possíveis adversários do Inter:

BOTAFOGO (BRA)

Atual campeão brasileiro e da Libertadores, o clube carioca, agora treinado por Renato Paiva, fez uma boa campanha na primeira fase, mas acabou em segundo, com o mesmo número de pontos que o Estudiantes. O destaque do time é Igor Jesus, que é assediado por clubes europeus e pode deixar o clube após o Mundial de Clubes. De acordo com a imprensa carioca, o Nottingham Forest ofereceu 20 milhões de euros (R$ 128 milhões) pelo jogador.

UNIVERSITARIO (PER)

É treinado por Jorge Fossati, que passou pelo Inter em 2010, ano em que o time foi bicampeão da Libertadores. O clube de Lima passou em segundo lugar no grupo B, que tinha o River Plate, com o mesmo número de pontos que o Independiente del Valle-EQU. Foi campeão peruano em 2023 e 2024 e, neste ano, lidera a competição com 26 pontos (oito vitórias, dois empates e só três derrotas). O centroavante Diego Churín, que passou pelo Grêmio, está no grupo, mas não é titular.

FLAMENGO (BRA)

Considerado o principal candidato ao título da Libertadores, acabou em segundo lugar no grupo C, com o mesmo número de pontos que a LDU, que ficou em primeiro, e o Central Córdoba, desclassificado. Mesmo repleto de craques, a equipe treinada por Filipe Luís alternou bons e maus momentos na Libertadores. Só garantiu sua classificação para as oitavas com uma vitória apertada sobre o Deportivo Táchira-VEN na última rodada, por 1 a 0. Nesta partida, o time foi vaiado no Maracanã. Vai disputar o Mundial de Clubes.

LIBERTAD (PAR)

O Inter cruzou e passou pelo clube paraguaio em 2006, quando foi campeão da Libertadores, após dois jogos muito complicados. O clube, considerado a terceira força do futebol paraguaio, é treinado por Sergio Aquino, de 45 anos, que foi jogador do Libertad durante 15 anos. Passou para as oitavas como segundo do grupo D, com duas vitórias e três empates, atrás do São Paulo. O veterano Roque Santa Cruz está no grupo, mas é reserva. O artilheiro é Lorenzo Melgarejo, com sete gols.

FORTALEZA (BRA)

O time brasileiro tem um trabalho consolidado de Juan Pablo Vojvoda. O principal destaque é Marinho, que passou pelo Inter e pelo Grêmio. Na primeira fase, teve o desempenho criticado e só garantiu classificação como segundo colocado do grupo E. Na última rodada, perdeu para o Racing-ARG, que acabou em primeiro lugar, por 1 a 0, na Argentina. No Brasileirão, tem só duas vitórias (assim como o Inter) e está na borda da zona de rebaixamento.

ATLÉTICO NACIONAL (COL)

Considerado um dos adversários mais duros, o clube de Medellín foi o primeiro no grupo F, o mesmo do Inter. Nos dois confrontos da primeira fase, uma vitória para os colorados (3 a 0 no Beira-Rio) e uma derrota (3 a 1 em Medellín). É um time experiente e forte fisicamente. O destaque é o atacante Hinestroza, que acabou a primeira fase muito valorizado e entrou no radar de vários clubes brasileiros, inclusive o Inter.

CERRO PORTEÑO (PAR)

O clube paraguaio, que tem Gatito Fernández no gol e como capitão, foi segundo colocado no grupo G, com duas vitórias, um empate e três derrotas — o primeiro foi o Palmeiras, que teve 100% de aproveitamento. Juan Iturbe, de passagem apagada pelo Grêmio em 2023, é o artilheiro do time na temporada, com sete gols. Neste momento, está em terceiro lugar no Campeonato Paraguaio, cinco pontos atrás do Libertad. Foi goleado pelo Bolívar-BOL por 4 a 0 na última rodada da fase classificatória.

PEÑAROL (URU)

O tradicional clube uruguaio é treinado por Diego Aguirre, velho conhecido dos colorados, que está no clube desde o final de 2023. Ficou em segundo lugar do grupo H, mas com o mesmo número de pontos que o Vélez Sarsfield-ARG, com quem empatou na última rodada, em Montevidéu, por 0 a 0. Só perdeu um jogo na primeira fase. No ano passado, a equipe uruguaia tirou o Flamengo da Libertadores nas quartas de final, após um empate sem gols em Montevidéu e uma vitória por 1 a 0 no Maracanã.

COMO SERÁ O SORTEIO DA LIBERTADORES

Os líderes dos grupos serão sorteados em partidas contra os segundos colocados. Os líderes, naturalmente, decidem os confrontos em casa.

POTE 1 – LÍDERES DOS GRUPOS: Estudiantes-ARG, Inter, River Plate-ARG, Palmeiras, LDU-EQU, Racing-ARG, São Paulo, Vélez-ARG

X





POTE 2 – SEGUNDOS COLOCADOS: Botafogo, Universitario-PER, Atl. Nacional-COL, PeñaroL-URU, Flamengo, Cerro Porteño-PAR, Libertad (PAR), Fortaleza

AS PRÓXIMAS DATAS DA COPA LIBERTADORES

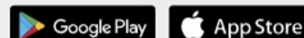
- **Sorteio do mata-mata:** 2 de junho
- **Oitavas de final:** 13 e 20 de agosto
- **Quartas de final:** 17 e 24 de setembro
- **Semifinais:** 22 e 29 de outubro
- **Final:** 29 de novembro

ARTE: LEANDRO MACIEL





Rádio Guaíba Oficial
@GuaibaEsporte
@GuaibaEsporte
(51) 99388.7532



OFERECIMENTO



TEMPO E PLACAR



COMENTÁRIOS



CRAQUE DO JOGO



TORCIDA





Andreia Gentilini

Queijos e vinhos do RS

A harmonização regional é um conceito que valoriza a conexão entre produtos elaborados em um mesmo território, respeitando sua origem, tradição e identidade sensorial. A premissa é simples: alimentos e bebidas produzidos sob as mesmas condições de solo, clima e cultura tendem a se complementar de forma natural. Nos Campos de Cima da Serra, região de altitude no Rio Grande do Sul, essa ideia ganha expressão através dos queijos serranos de Denominação de Origem (DO) e os vinhos finos elaborados com uvas adaptadas ao terroir, como Sauvignon Blanc, Pinot Noir e blends tintos estruturados, capazes de acompanhar queijos de maior intensidade.

Invernos rigorosos, verões amenos e forte influência dos ventos moldam o caráter tanto dos vinhos quanto dos queijos locais. As uvas desenvolvem acidez natural elevada, aromas frescos e grande finesse, enquanto o leite proveniente de rebanhos alimentados em pastagens naturais e expostos a esse ambiente resulta em queijos de grande personalidade. Essa simbiose foi celebrada em uma degustação conduzida no dia 24 de abril, na Queijaria Campo Nativo, localizada no Parador Cambará. A atividade foi liderada por mim, sommelier e expert em vinhos, ao lado de Danilo Cavalcanti Gomes, especialista e pesquisador em queijos artesanais, sócio proprietário da Campo Nativo e jurado em concursos nacionais e internacionais, reconhecido por seu trabalho na valorização e na qualificação do Queijo Artesanal Serrano.

REFERÊNCIA NA CULTURA QUEIJEIRA SERRANA

A Queijaria Campo Nativo consolidou-se como referência na valorização da produção artesanal e do Queijo Serrano de DO, resgatando técnicas tradicionais e promovendo a identidade cultural da região. O Queijo Serrano é caracterizado pela produção artesanal com leite cru, sem adição de fermentos industriais, oriundo de vacas criadas em sistema de pastagem extensiva nos campos de altitude, o que confere ao produto sabores e aromas singulares. Além da excelência na produção, a queijaria se destaca como espaço de acolhimento para visitantes interessados em conhecer o processo de maturação dos queijos, participar de degustações e entender a importância da tipicidade local.

CASULOS DE LUXO E ENOTURISMO

Para quem busca vivenciar essa imersão enogastronômica, o Parador Cambará surge como uma hospedagem única, que une sofisticação, conforto e integração com a natureza dos Aparados da Serra. Nos casulos, estruturas arquitetônicas exclusivas, o visitante pode desfrutar de privacidade e aconchego com vistas privilegiadas para o campo. Entre as experiências imperdíveis, destaca-se o tradicional churrasco campeiro, servido aos sábados ao meio-dia. Além disso, o Parador oferece vivências como uma fascinante caçada guiada aos cogumelos nativos, seguida de almoço e jantar temáticos.

Vinho da semana

CAPELLA DOS CAMPOS SAUVIGNON BLANC 2023

■ Elaborado pela Família Lemos de Almeida nos Campos de Cima da Serra (RS), é um vinho branco seco que expressa com autenticidade o *terroir* da região. A harmonização entre este Sauvignon Blanc e o queijo sazonal Nevoeiro é uma celebração da tipicidade dos produtos dos Campos de Cima da Serra. A acidez vibrante e as notas herbáceas do vinho contrastam e equilibram a cremosidade e as nuances fúngicas do queijo.



REPRODUÇÃO / CP

VITÓRIA BRECCI / DIVULGAÇÃO / CP



Nos Campos de Cima da Serra, a harmonização entre os queijos serranos e os vinhos finos são expressão do ambiente e da cultura

Dicas | Provei e Amei

Nesta semana, vou dar sugestões de harmonização entre os Vinhos dos Campos de Cima da Serra e Queijos Serranos de D.O. (Denominação de Origem).
■ RAR Avvento Sauvignon Blanc com Queijo Serrano Tradicional
■ Família Lemos de Almeida Sauvignon Blanc Fumé 2020 com Queijo Nevoeiro
■ Família Lemos de Almeida Pinot Noir 2022 com queijos de média maturação, com mofo branco natural
■ Sozo - Sobrevivente Montepulciano 2024 com Queijo de Longa Maturação
■ Zanotto Reserva Corte Tinto safra 2020 com Queijo Costeano



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code ao lado e confira no site do Correio do Povo mais informações sobre cada um dos vinhos e queijos indicados, suas características e as respectivas harmonizações.



Roberto Alves

De sobra!

Tenho o prazer de anunciar que encontrei a minha receita de "Motivo de Sobra". É bem caseirinha e é o prato que eu cozinho repetidamente quando tenho muitas sobras na minha geladeira, o que costuma acontecer nesta época de troca de estação e ainda não definimos muito bem qual será o cardápio e os ingredientes para comprar na feira ecológica da semana que eu gosto de fazer.

No final da semana passada, na feira, conversei com os feirantes e pessoas que passavam nas bancas planejando os seus cardápios e percebi que todos estavam com problemas com as sobras de alimentos. Recebi muitas sugestões de receitas (fascinantes, inteligentes e apropriadas). Foi aí que veio a inspiração para cozinhar com "motivo de sobra" para não desperdiçar alimentos.

CANVA / DIVULGAÇÃO / CP





Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e acesse a página do site do CP com as dicas e receitas dos três colunistas da Gastronomia

O valor de um prato artesanal



Cristiano Paiva

PESCARI leve a vida mais leve

Família reunida para o almoço de domingo e eis que surge a dúvida, o que preparar? Alguns, acostumados com o tradicional churrasco, insistem na carne vermelha. Outros, já antevendo os dias frios de meia estação, pedem um prato de forno, com aquele gostinho de inverno e o sabor encorpado do queijo quente. Surge a sugestão da lasanha, todos aplaudem, mas o chef quer dar seu toque especial. E se fizermos uma lasanha desconstruída?

Que ideia maravilhosa! Um prato saboroso, nutritivo e descolado. Mas e como ficam os carnívoros? Não podemos decepcionar aqueles que precisam sentir o sabor da carne para se satisfazer. Assim nasce a lasanha de costela ao vinho e molho parmesão, desconstruída.

ALEFER DIAS / DIVULGAÇÃO / CP



Lasanha desconstruída de costela no vinho tinto e molho de parmesão

■ **INGREDIENTES**
- 500 gramas de costela da agulha, cortada em pedaços
- 1 cebola picada
- 1 tomilho
- 3 tomates maduros
- 1 lata de tomate pelado
- 3 dentes de alho picados
- 1 alho poró
- 1 cenoura em rodelas
- 300 ml de vinho tinto seco
- 1 litro de caldo de carne
- 1 folha de louro
- 2 colheres de sopa de óleo
- 9 ovos caipira
- 300 gramas de farinha de sêmola Inês
- 100 gramas de queijo grana padano
- 100 gramas de farinha de trigo
- 5 gramas de noz moscada
- 400 ml de leite
- 150 gramas de manteiga
- 30 gramas de maisena
- sal e pimenta a gosto

■ **MODO DE PREPARO**

Da massa:
1 - Em uma tigela, coloque a farinha de sêmola em uma bancada.
2- Abra um buraco no meio da farinha, coloque 3 ovos inteiros e 6 gemas.
3- Misture a farinha de fora para dentro do círculo, com uma espátula, misture bem e depois sove.
4- Depois de sovar a massa, passe um filme e guarde na geladeira para descansar 30 minutos.
5- Polvilhe a bancada com farinha de sêmola, abra-a com o rolo e faça tiras largas.
6- Cozinhe por dois minutos, depois, passe em uma frigideira com manteiga e sálvia para trazer aroma para massa.

Da costela:
1- Em uma panela grande, aqueça o óleo e doure os pedaços de costela. Retire e reserve.
2- Na mesma panela, refogue a cebola, o alho, os tomates, o alho-poró e a cenoura até amolecerem.
3- Adicione o vinho tinto e deixe evaporar por alguns minutos. 4- Volte a costela para a panela, adicione o caldo de carne e a folha de louro.
5- Cozinhe em fogo baixo até que a carne esteja bem macia.
6- Retire os pedaços de costela e mantenha aquecido. Coe o caldo e reserve.

Do molho parmesão:
1- Coloque a manteiga e adicione a farinha e, mexendo com fuê, vá colocando o leite aos poucos, sem parar de mexer.
2- Deixe cozinhar por 10 minutos, tempere com noz moscada, pimenta do reino e sal.
3- Acrescente creme de leite e o parmesão. Deixe o molho cremoso como se fosse um espelho.
A montagem desse prato vai da criatividade de cada pessoa.

CANVA / DIVULGAÇÃO / CP



Salpicão de frango

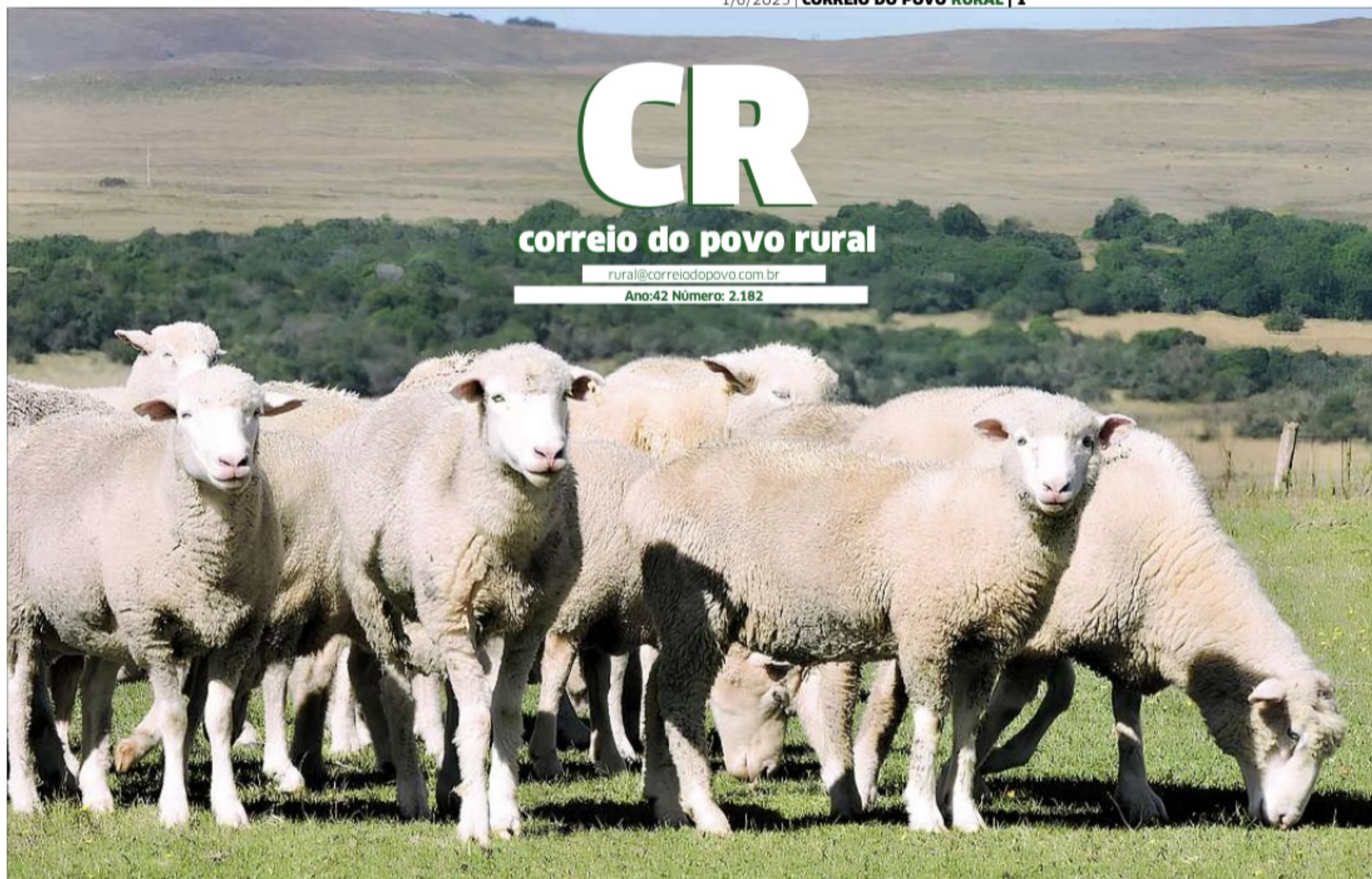
Sua origem tem data do século XVI na Espanha, em um prato campesino de nome "salpicón", com carnes magras bem picadas e cozidas com cebola, sal e pimentões que podia ser servido frio ou quente. É um prato bastante popular no Brasil, servido frio como uma espécie de salada. Muito apreciado em festas de Natal.

■ **INGREDIENTES**
(receita para 8 pessoas)
- ½ Kg de carne de frango (das sobras da geladeira de cozido ou assado)
- ½ xícara de uva passa branca curtida e amaciada em água morna
- ½ xícara de cenoura picada (pode ser da sobra também)
- ½ xícara de pimentão picado
- ½ xícara de tomate picado e sem as sementes
- ½ xícara de cebola roxa cortada em tirinha fininha
- ½ xícara de salsão fatiado em fatias médias
- ½ xícara de amêndoas, castanha do Pará ou castanha de caju, o que tiver da sobra.
- sal, orégano, sálvia, alecrim e pimenta-do-reino moída na hora

■ **PARA O MOLHO**
- ½ xícara de maionese
- 4 colheres de geleia de laranja
- 4 colheres de creme de nata

■ **MODO DE FAZER**
- Desfie a carne do frango a grosso modo. Acerte o sal e o tempero a gosto. Reserve.
- Misture a maionese com a geleia de laranja e a nata. Reserve na geladeira.
- Junte os demais ingredientes picados. Reserve na geladeira.

■ **PARA A MONTAGEM**
Na hora de servir, junte todos os ingredientes e acrescente o molho. Misture tudo delicadamente. Finalize com os temperos, orégano, sálvia, alecrim e pimenta-do-reino, para dar um frescor. E pronto. É um prato único, não precisa acompanhamento. Pode ser servido em prato ou em cumbuca. Isso é o resultado das sobras na geladeira para fazer receita com "motivo de sobra".
Bom proveito e vida saudável.
Para falar conosco, em caso de dúvida ou sugestões, use o nosso e-mail roberto@profesta.com.br.



POTI SILVEIRA CAMPOS/ESPECIAL

Certificação religiosa abre mercados

Produtos da agropecuária gaúcha chegam a nichos de comunidades muçulmanas, judaicas e outras por se adequarem a exigências técnicas ligadas à fé, como é o caso das carnes comercializadas dentro das diretrizes do abate halal

LARISSA MAMOUNA

A relação entre fé e alimento é milenar e antecede a transformação do campo em negócio global. Desde os primeiros rituais da humanidade ligados aos ciclos agrícolas e à colheita, o que se come também pode expressar crenças. Atualmente, há diversas oportunidades de mercado unindo tradição rural, certificação religiosa e qualidade premium. O produtor e empresário Cláudio de Sottomaior Filho é um dos exemplos no Rio Grande do Sul dessa combinação de conceitos na atividade primária. Ele vislumbrou oportunidades no atendimento das especificidades alimentares da comunidade muçulmana.

À frente de uma grife especializada de cordeiros da raça inglesa Poll Dorset, Sottomaior Filho foi pioneiro no Brasil ao iniciar um sistema de abate que respeita os preceitos religiosos islâmicos. Sua aposta foi certeira e, atualmente, abastece restaurantes, principalmente em São Paulo, além de fornecer produtos para o consumo doméstico de famílias islâmicas. "Temos uma grife de cordeiro, a marca Cordeiro da Estância, em Porto Alegre, criação (de ovinos) e também há outros produtores que nos vendem (seus animais). Embalamos os produtos em um frigorífico (terceirizado) no Alegrete. Apesar de a nossa carne ser um pouco mais cara, porque tem um programa de certificação a exemplo das carnes bovinas Hereford e Angus, nós resolvemos procurar um nicho que seria o abate halal. Não havia concorrência e fomos a primeira empresa do Brasil certificada, em 2017", explicou o produtor rural e empresário, referindo-se à carne de ovinos.

O projeto, ousado para a época, transformou-se em mercado garantido, mas que só foi possível atender com a legitimidade da exigida certificação halal. Trata-se de uma documentação atestando, após uma avaliação confiável e sólida realizada por empresas outorgadas por órgãos ou instituições islâmicas, que os produtos alimentícios estão em conformidade com as suas leis e regulamentos, conhecidos como Sharia.

A palavra halal em árabe significa permitido ou lícito. Para a certificação são avaliados desde a matéria-prima até seus processos produtivos. Esse reconhecimento é necessário para as empresas atenderem não só as demandas de produtos alimentícios, mas também cosméticos e farmacêuticos, por exemplo. Neste momento, Sottomaior Filho está sem plena atividade de abate, pois adianta que está mudando a empresa certificadora halal com que atua. "Resolvemos fazer essa troca para uma mais exigente. Gostamos da exigência até para não ter concorrência", justifica.

Sottomaior Filho lista alguns dos requisitos que já cumpre, para exemplificar as exigências específicas deste mercado. "A fazenda é auditada. Os nossos animais são criados a campo, só podem comer pasto. Não podem ingerir ração, por exemplo. Não existe ração halal para ovinos, ao contrário de bovinos em confinamento e frango. A maioria do frango abatido no Rio Grande do Sul, inclusive, é pelo sistema halal", detalhou, acrescentando que trabalhar com produtos alimentícios de acordo com preceitos religiosos demanda muita responsabilidade e seriedade.

O empresário acrescenta mais sobre a série rigorosa de requisitos. "Um animal, por exemplo, não pode visualizar outro sendo abatido no frigorífico. Precisa ter um auditor da empresa (certificadora) para fazer o abate e um sangrador que seja muçulmano, elucidou.

Além disso, a face do animal deve estar voltada para a cidade sagrada islâmica, a Meca, e o corte deve ser único, com faca afiada, feito de forma rápida e precisa para evitar o seu sofrimento. "Existe até uma pesquisa científica de que a carne dos animais que são abatidos pelo sistema halal fica mais macia, pois o animal está relaxado", explicou o produtor rural e empresário.

Sobre o potencial de mercado, Sottomaior Filho detalha que a comunidade muçulmana é muito grande no Brasil e, especialmente, em São Paulo. O fato acabou despertando-o para as perspectivas desse público e, desde então, dedica-se em combinar o sabor da carne ovina com as exigências de padrões e controles de qualidade. "Grande parte dos muçulmanos só come carne halal. Recebo telefonemas de cidades como Gramado, de pessoas que estão há um ano sem ingerir carne", contou. Conforme ele, em torno de 60% de toda a carne importada pela Inglaterra é halal e as comunidades muçulmanas também são muito grandes na Europa.

Apesar do mercado promissor, Sottomaior Filho explica que a sua empresa tem capacidade limitada para atender grandes volumes e sinaliza a abertura do mercado de exportações de ovinos para o Oriente Médio e suas perspectivas de negócios para os produtores rurais. "Toda semana recebemos pedidos para exportação dessa carne e eu tenho que explicar que o Brasil é o maior exportador de carne de gado do mundo mas, em compensação, importamos em torno de 60% de carne de ovinos, do Uruguai, da Argentina e do Chile. Outro dia recebi um pedido de São Petersburgo, na Rússia. Queriam um contrato de quatro contêineres por mês pelo período de 18 meses. Fiz as contas dos animais e eu teria que abater todas as ovelhas do Rio Grande do Sul", exclamou.

O produtor diz que apenas animais entre 6 e 18 meses podem ser abatidos e que somente 30% do seu peso corporal vivo é aproveitado como produto da grife de carne em peças como picanha, pernil, paleta, carré francês, filé, lombo e costela. "Outra (curiosidade) no mercado halal é que as pessoas quando compram a carne adquirem 30, 50 e 60 quilos porque têm receio de que não ocorram os abates e fiquem sem acesso à proteína (certificada)."



Luiz Gonzaga Lopes
@luizgonzagalopes_

Outono
Cuide-se bem também nesta estação.
somos coop
Unimed

Colonia, um Encontro Mágico

O slogan do Turismo da Intendência e do Departamento de Colonia del Sacramento, no Uruguai, é "Colonia Encuentro Magico". Não poderia ser outro. Estive visitando a cidade em maio e constatei a preocupação com a preservação histórica. A cidade, fundada em 1680 pelos portugueses, é reconhecida como Patrimônio Mundial pela Unesco desde 1995. O Portón del Campo, portão de defesa da cidade e ponte levadiça construída pelos portugueses em 1745, passa por restauração pela Escuela Taller de Artes y Oficios Patrimoniales Manuel Lobo da Intendencia de Colonia. As tarefas incluem levantamento detalhado e registro das peças originais, desmontagem do corrimão e do revestimento de madeira, remoção das vigas estruturais, limpeza, classificação e preservação individual de cada componente, além da remoção das sapatas de madeira, fabricação de réplicas e reinstalação. O bairro histórico tem construções portuguesas e outras erigidas no tempo do domínio espanhol a partir dos alicerces e edificações portuguesas, além de paralelepípedos e construções de diferentes períodos coloniais. A Plaza de Toros Real de San Carlos, inaugurada em 1910, serve de espaço para shows, mostras culturais e exposições. É um espaço fascinante para cinco mil pessoas e que evoca o tempo em que as touradas eram permitidas no Uruguai. Outro local fascinante é o Centro Cultural Bastión Del Carmen, com apresentações culturais, exposições, entre outras. Mais no @colonia_encuentro_magico.

LUIZ GONZAGA LOPES / ESPECIAL / CP



'Portón del Campo' passa por restauração com levantamento e registro das peças originais, desmontagem do corrimão e do revestimento de madeira, remoção das vigas, limpeza, classificação e preservação individual de cada componente

LUIZ GONZAGA LOPES / ESPECIAL / CP



Mural de Fernando Fraga orna o prédio da Bodega Hacienda del Sacramento, onde são produzidos vinhos de uvas como Pinot Noir Rosé e Tannat

Uma terra de arte, queijos e vinhos

A experiência no departamento de Colonia é de acesso à arte e também aos vinhos e queijos. Tive oportunidade de visitar a Bodega Hacienda del Sacramento, existente desde 2009, pelas mãos do uruguaio Juan Lenguas Zorrilla de San Martín e do holandês Patrick Peters Bühler. Provar o Pinot Noir Rosé e o Tannat da Hacienda com as explanações de Wagner Scholze foi algo de outro mundo, bem como o mural do artista Fernando Fraga, que orna o local, onde o tempo parece ter parado para apreciar a vinícola e os sabores. Na Colonia Suiza, conheci o queijo Camembert em forma de coração, feito com muito entendimento e amor pela técnica em laticínios de origem suíça, Laura Honegger. A degustação é feita de olhos fechados, para sentir o sabor e a maciez do preparo. A arte também fala alto no Bastión del Carmen, com obras como "La Gran Función", de Ricardo Pascale.

Como chegar à Colonia del Sacramento

Colonia é localizada na ponta sudoeste do Uruguai. Para quem chega de avião do RS, o pouso é no Aeroporto de Carrasco, em Montevidéu, a 180 km de Colonia. A viagem até o destino dura duas horas de carro. As vias de acesso a Colonia são as rodovias nacionais 1 e 21. O porto de Colonia está localizado em frente ao porto de Buenos Aires, estando a uma hora de distância da capital argentina por barco ou buquebus. De ônibus do RS, as duas companhias com viagens regulares até Montevidéu são a EGA e a TTL, com viagens noturnas de 12 horas. É importante ter passaporte ou RG para a viagem.

Roteiro

ESPETÁCULO - Assistido por mais de 5 milhões de pessoas ao redor do mundo, o espetáculo "Uma Noite em Buenos Aires" retornará a Porto Alegre para comemorar os seus 50 anos de sucesso. Considerado o maior show de tango do planeta, faz um tributo aos mestres Astor Piazzolla, Carlos Gardel, Alfredo Le Pera e Mariano Mores. Nessa edição especial, que acontece hoje, às 20h, no Auditório Araújo Vianna (avenida Osvaldo Aranha, 685), "Uma Noite em Buenos Aires" reunirá grandes estrelas do tango argentino, como os cantores Alberto Bianco e Claudia Pannone e o grupo Noneto Buonissimo. Os ingressos estão disponíveis na Sympla. Dirigido por Manoel Poladian e pelo maestro Carlos Buono, o espetáculo faz um tributo aos mestres Astor Piazzolla, Carlos Gardel, Alfredo Le Pera e Mariano Mores. Nessa edição especial, "Uma Noite em Buenos Aires" reunirá grandes estrelas do tango argentino, como os cantores Alberto Bianco e Claudia Pannone, o grupo Noneto Buonissimo e os casais campeões mundiais Ivan Romero e Silvana Nuñes e Federico Paleo e Luciana Franchelli.

MÚSICA - Jayme Yo e Érico Espíndola se apresentam no Café Mal Assombrado (rua Cel. Fernando Machado, 513) hoje, às 17h. Jayme e Érico se conheceram em Buenos Aires. Apesar de ambos serem porto-alegrenses e frequentarem os mesmos lugares da cidade, nunca tinham se encontrado. Em dezembro do ano passado, estrearam um projeto de rock argentino e, para esta apresentação, prepararam um show com releituras e canções autorais. Ingressos na Sympla.

TEATRO - "Azul Marítimo" é o primeiro solo teatral do ator Victor Di Marco (foto) que tem como mote seus medos e fascínio pelo mar. Essas sensações deságuam no palco onde palavras falsas e retas contrastam com a tão verdadeira imprevisibilidade do movimento das ondas. Entre tropeços, tremores e desequilíbrios, o ator, vencedor do Prêmio de Melhor Ator no Festival de Cinema de Gramado (2022 e 2024), revela uma narrativa delirante que nunca foi e nunca será firme e concreta. O espetáculo participa do 19º Festival Palco Giratório neste domingo, às 18h, na Sala Álvaro Moreyra (av. Erico Verissimo, 307). O trabalho tem tradução simultânea de Libras. Os ingressos estão no site do Palco Giratório. O solo de 45 minutos nasceu a partir da vontade do seu autor e ator em realizar uma pesquisa de seu corpo em cena. "Um corpo distônico, que não para e não opera dentro dos limites da biomecânica, se faz então a própria linguagem em novas técnicas", define Victor Di Marco. "Será que essa solidão se faz apenas esteticamente em solo ou seria 'Azul Marítimo' também mais um solo que se faz posicionamento político?" Essas são algumas das provocações que Victor, protagonista dos premiados curtas "O que pode um corpo?" e "Zagêro", traz ao debate. Em três atos, a dança de Victor, esse corpo sozinho no palco, o gozo por ser quem se é, constrói a encenação de

MA VILLA REAL / DIVULGAÇÃO / CP



"Azul Marítimo", pois a onda que trouxe o impossível, aqui para esse corpo, volta para a imensidão que é o mar como ato possível. O espetáculo não dispõe de elementos cenográficos, pois aposta em um refinamento de luzes em recortes, cores e fumaças conceituados pelas faltas (sociais e dramaturgas). Construindo essa dramaturgia do corpo com deficiência que é, então, o futuro, uma curva que desvirtua o trajeto linear, que desafia a exatidão e que se reafirma quando tudo se diz concreto.

Cruzadas

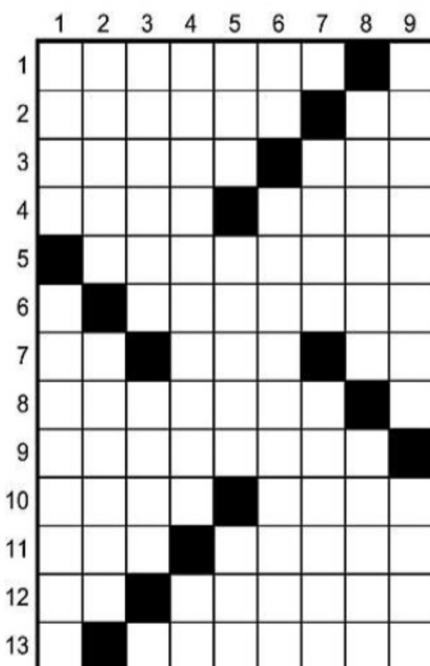
www.arecreativa.com.br

HORIZONTAIS

1. Conserva de frutos em calda de açúcar
2. Aborrecido / As iniciais da atriz carioca Taís
3. Abrevia-se E / Automóvel fabricado pela Honda brasileira
4. Produzir efeitos especiais / Feitiçaria
5. Investir
6. O fruto da Malpighia glabra, riquíssimo em vitamina C
7. O meio da... concha / Instituto Nacional de Cardiologia / Abreviatura de avenida
8. Um dos sobrenomes de Pelé
9. Ferir
10. Rancor, aversão / O contrário de antes
11. Ex-possessão portuguesa da Índia / Um veículo sem rodas
12. O verbo mais curto / Tocam-na os vaqueiros
13. Cortejar

VERTICAIS

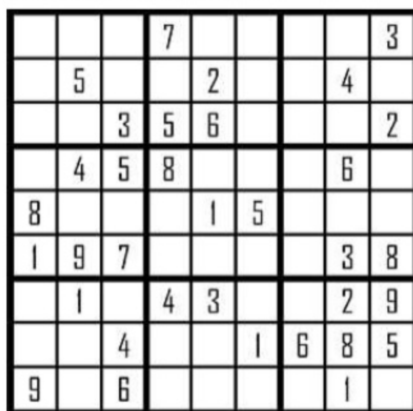
1. Outro nome do copo-de-leite / Relação e afinidade entre duas ou mais coisas
2. A última letra do alfabeto grego / O maior prejudicado numa falência
3. Combinação harmoniosa e expressiva de sons / Compreendem China e Japão
4. Município do estado de Minas Gerais, próximo à divisa com Goiás / Sigla do estado com a Costa do Sauípe
5. Poema lírico, de estrofes simétricas / Queixo / Grau de intensidade de uma cor
6. Terapia Ocupacional / Interesseire
7. Acontecimento / (Pop.) Ficar olhando de fora
8. Espécie de xícara grande, sem asas / Patrulha de inspeção
9. Um remoto parente / Tocar



Sudoku

www.arecreativa.com.br

Preencha os espaços com números de 1 a 9 em cada linha, em cada coluna e em cada quadrado maior (3x3), sem repetir nenhum dos algarismos.



			7					3
	5			2			4	
		3	5	6				2
	4	5	8				6	
8				1	5			
1	9	7					3	8
	1		4	3			2	9
		4			1	6	8	5
9		6					1	

Palavras cruzadas diretas

www.coquetel.com.br

Área de atuação das gravadoras
Fazer (?): atrasar a partida (fut.)
Dança comum de casamentos
Tipo de cartão de memória
A (?): muito rapidamente
A lei mosaica (Rel.)
Cada uma das 200 partes iguais de um todo (fem.)
(?) branco, som que ajuda bebês a dormir
Opção de lazer comum na Chapada Diamantina (BA)
(?) anjo: aplica em "startups" (Econ.)
Lançamento de (?), prova olímpica
Blindado de fabricação brasileira
Tender para o fim ou ruína
Animal sem cabeça (Folc.)
Característica das religiões pagãs
Ramat (?), cidade de Israel
Instrumento tocado por Kenny G
Absorvo as substâncias do cigarro
Ave guardiã de sítios (pl.)
Penhor
Letra inicial dos produtos Apple
Classificação botânica do pepino
Inicia-se em março no hemisfério Sul
Anne Hathaway, atriz dos EUA
Desenho de casa (Arquit.)
Segundo livro do Antigo Testamento
Dar (?) de: tornar evidente
Forma do movimento da cobra
Artista como Salvador Dali
Tu, em francês
Alimento evitado na Semana Santa
O poder único, no Absolutismo
Trecho de destaque em óperas
Encontro vocálico separável (pl.)
Imensurável período de tempo
Momento-chave da narrativa (Lit.)
(?) Pacino, ator de "O Irlandês"
Interjeição do gaúcho
Polícia Federal (abrev.)
Usina hidrelétrica no Paraná
Mala sem (?): chato (gíria)
A Rainha das Flores Comestíveis

BANCO 3/gan — toi. 5/arras. 6/clímax. 7/mostras. 10/investidor. 11/surrealista. 2

TELEVISÃO DE DOMINGO

CANAL 2 | RECORD GUAÍBA
08h30 - Iurd
09h00 - Tri Legal
10h30 - Eu, a patroa e as crian.
12h15 - Todo mundo odeia o Chris
14h00 - Power Couple Brasil
15h45 - Acerte ou caia
18h00 - Aquecimento futebol
18h20 - Corinthians x Vitória
20h30 - Domingo Espetacular
23h00 - Esporte Record
00h30 - O residente

CANAL 18 | RECORD NEWS
08h00 - Agro Record News
09h00 - Estado de Excelência
09h30 - Agro, saúde e coop.
10h00 - Momento Moto
10h30 - Record News Séries
11h30 - Zapping
12h30 - Câmera Record
13h30 - Record News Repórter
14h00 - Câmera Record
15h00 - Repórter Record Inves.
16h00 - Mulheres positivas
16h30 - Ressoar
17h30 - Record News Inves.
18h20 - Record News Séries
19h00 - Soltando os bichos
19h30 - Aldeia News
20h30 - Record News Repórter
21h30 - Manual do Mundo
22h00 - Câmera Record
23h00 - Domingo Espetacular

CANAL 4 | PAMPA
09h00 - Programa religioso
10h00 - Tri Legal
11h00 - Pampa Show
18h45 - Para aqui!
21h45 - Pampa Show

CANAL 5 | SBT
09h00 - Notícias impres.
11h00 - Sorteio da Tele Sena
11h15 - Domingo Legal
18h15 - Roda a Roda
19h00 - Programa Silvio Santos com Patrícia Abravanel

CANAL 7 | TVE
08h00 - Rio Grande Rural
09h00 - Moderna tradição
10h00 - Canto e sabor do Brasil
11h00 - Sessão de cinema
11h45 - Cozinha do Palácio
12h00 - Gramado - 70 anos
13h00 - Samba na Gamboa
13h50 - Liga de Basquete Feminino - Final
16h30 - Sessão de cinema
18h00 - A América Latina Selvagem
19h00 - Gramado - 70 anos
19h45 - Universidades na TVE
20h00 - Brasil visto de cima
20h30 - No mundo da bola
21h30 - Sobre nós
22h00 - Moderna tradição
23h00 - Cantos do Sul da Terra

CANAL 10 | BAND
08h00 - Band Motores
08h30 - Boca no Trombone
09h00 - Tri Legal Tchê
09h30 - Fórmula 1 - Espanha
12h00 - Viva Sorte
13h30 - Show do Esporte
16h00 - Masterchef Amadores
18h00 - Planeta Selvagem
19h00 - Perrengue na Band
21h00 - Apito Final
23h00 - Programa do João

CANAL 12 | RBS
08h00 - Auto Esporte
08h30 - Globo Rural
10h05 - Viver Sertanejo
11h00 - Esporte Espetacular
12h30 - Temperatura Máxima
14h20 - Domingão com Huck
15h30 - Bora pro jogo
15h45 - Juventude x Grêmio
18h10 - Domingão com Huck
20h30 - Fantástico
23h35 - Domingo Maior - Batman: O Cavaleiro das Trevas Ressurge

SOLUÇÕES DE SÁBADO

SUDOKU



PALAVRAS CRUZADAS





CRUZADAS

Soluções

HORIZONTAIS: 1. CARRO, BEM. 2. BÁRBARA. 3. ME, INALAR. 4. PREZADO. 5. RIM, RENAL. 6. OLOR, JOGA. 7. VALOROSO. 8. ARUBA, TEL. 9. MEDIANO. 10. OPERAR, TE. 11. INTERESSAR. 12. ALTO, SODA. 13. VOO, ROLOU.

VERTICAIS: 1. COMPROVADO, AV. 2. GRELAR, PELO. 3. RR, ENCOLHIMENTO. 4. RAIZ, ROBERTO. 5. URNAR, RADAR. 6. BAOBJO, IROSO. 7. BALONISTA, SOL. 8. ERA, ACOENTADO. 9. MAROLA, LOGRAR.



Simplesmente o cinema do Brasil

Filmes brasileiros, com qualidade e potência, ganham exibições especiais em projeto que entra em seu segundo ano no *streaming*

POR MARCOS SANTUARIO

NETFLIX / DIVULGAÇÃO / CP



Em meio ao barulho dos *blockbusters* de super-heróis e das produções em série, o *streaming* aposta em histórias brasileiras, contadas por brasileiros, com a alma e a ousadia que só o nosso cinema é capaz de entregar

Neste 1º de junho de 2025, o Brasil — o país da música, do futebol e da eterna reinvenção cultural — celebra mais uma vez a potência do seu cinema. Em meio ao barulho digital dos blockbusters de super-heróis e das produções em série, o *streaming* aposta em algo mais poderoso: histórias brasileiras, contadas por brasileiros, com a alma e a ousadia que só o nosso cinema é capaz de entregar.

A nova edição da ação "Simplesmente Cinema Brasileiro" chega com mais força, em um momento em que o cinema nacional não apenas sobrevive — ele floresce, brilha e incomoda. E isso é ótimo. Em um mundo saturado de narrativas genéricas e fórmulas previsíveis, o cinema brasileiro ressurge como antídoto. Premiado em festivais internacionais, debatido em universidades estrangeiras, reverenciado por críticos que antes nos ignoravam, o Brasil está escrevendo sua história nas telas com mais autenticidade e vigor do que nunca.

A proposta da Netflix, com sua vitrine global, mostra que eles entenderam o recado e estão fazendo uma das ações que precisava ser feita: dar espaço.

"Simplesmente Cinema Brasileiro" não é apenas uma coleção — é uma declaração de amor. É também um grito de resistência. É o reflexo de um tempo em que filmes como "Os Desafinados" (1 de junho), "Bate Coração" (7 de junho) e "Viva a Vida!" (11 de junho) falam de nós, para nós e para o mundo, sem filtros ou concessões. É também o retorno glorioso de documentários que capturam o Brasil por dentro — com seus absurdos, suas belezas e contradições — como "Edifício Master", "Babilônia 2000" e "Nelson Freire" (todos em 15 de junho).

E se 2024 foi o ano da celebração, 2025 chega como o ano da confirmação: o cinema nacional não é só relevante — ele é necessário. Com filmes como "Mamonas Assassinas: O Filme" (28 de junho), que resgata um ícone do humor e da música dos anos 90, e "Amigos Sem Compromisso" (30 de junho), que promete um olhar irreverente e afiado sobre as relações contemporâneas, a Netflix demonstra que entre o riso e a lágrima, entre o caos e a poesia, mora um Brasil que o mundo inteiro quer ver — e, finalmente, está vendo.

A plataforma acerta ao entender que cinema é território de memória, identidade e disputa. Ao incluir títulos como "Edifício Master" e "Nelson Freire", cria-se um panorama que não só diverte ou emociona, mas também provoca, questiona, forma. Porque o cinema brasileiro é isso: múltiplo, incômodo, bonito de doer. E é simbólico que tudo isso ocorra no mês em que se celebra o Dia do Cinema Nacional. Não estamos falando apenas de nostalgia ou homenagem.

Estamos assistindo à reconstrução de uma ponte entre o público e a produção brasileira — uma ponte que foi, por muito tempo, demolida por desinteresse institucional, preconceito de classe e desinformação. Agora, ela está de pé. E está sendo atravessada.

RECONHECIMENTO

Dar visibilidade às histórias narradas nas produções nacionais é essencial para que o público se reconheça nas telas, criando um elo de empatia e identificação cultural. Quando o cinema brasileiro ganha espaço, ele também amplia as vozes e vivências do nosso povo, refletindo a diversidade e as complexidades do país. Isso fortalece não apenas o sentimento de pertencimento, mas também incentiva o crescimento do público nas salas de cinema, que passa a valorizar e buscar mais o que é feito aqui, com nossas próprias linguagens, temas e realidades. Ao gerar conexão emocional, as produções nacionais tornam-se pontes entre diferentes experiências e contribuem para o desenvolvimento contínuo do mercado audiovisual brasileiro.

Portanto, para aqueles que ainda acreditam que "filme brasileiro é tudo igual" ou que "não dá pra competir lá fora", é hora de apertar o *play*.



Leia mais em correiodopovo.com.br/**arteeagenda**

FILMES NOS CINEMAS

ESTREIA

CONFINADO
De David Yarovesky (EUA). Com Bill Skarsgård. Um pai desesperado que, penando para pagar as contas, acredita que encontrará uma saída fácil realizando um assalto. Em busca desse novo alvo, ele se depara com um carro de luxo aparentemente abandonado, a circunstância perfeita para seus planos. Suspense.
DUBLADO - Cineflix Total 4 (19h10), Cinemark Canoas 4 (19h35), Cinemark Ipiranga (21h50), Cinemark Wallig 2 (13h20), Cinesystem São Leopoldo 4 (16h40), GNC Praia de Belas 4 (16h), UCI Canoas 7 (17h25)
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (21h30), GNC Iguatemi 2 (15h15), UCI Canoas 7 (21h45)

ENTRE DOIS MUNDOS
De Emmanuel Carrère. Com Juliette Binoche. Marianne muda de cidade e começa a sua realocação no mercado de trabalho em uma vaga de auxiliar de serviços gerais, ganhando salário mínimo. Com um passado enigmático, ela faz anotações de tudo o que vive e presencia. Drama.
DUBLADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (17h15)

O ESQUEMA FENÍCIO
De Wes Anderson (EUA). Com Benicio Del Toro. Um dos homens mais ricos de toda a Europa faz de tudo, inclusive trabalhar ao lado da única filha, para proteger sua empreitada comercial mais mirabolante.
DUBLADO - Cinemark Barra 8 (17h50 - 20h20), GNC Moinhos 1 (16h), GNC Moinhos (21h50), UCI Canoas 4 (16h30)
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 3 (14h30 - 19h20), GNC Iguatemi 2 (13h10 - 21h35), GNC Praia de Belas 3 (15h35 - 21h55)

O REFÚGIO
De Ben Smallbone (EUA). Com Neal McDonough. A explosão de uma bomba nuclear torna a sociedade um completo caos, jamais visto antes. Agora, em um lugar distante e montanhoso, com a ajuda dos preppers eles passam a viver.
DUBLADO - Cinemark Wallig 1 (15h45 - 21h45), GNC Iguatemi 1 (16h), UCI Canoas 4 (14h10)

EM CARTAZ

ABÁ E SUA BANDA
De Humberto Avelar (BR).
NACIONAL - Cineflix Total 3 (15h).

A HISTÓRIA DE SOULEYMANE
De Boris Lojkine (FR). Drama.
LEGENDADO - Sala Eduardo Hirtz CCMQ (16h45).

CRIATURAS DA MENTE
De Marcelo Gomes (BR).
NACIONAL - Sala Norberto Lubisco CCMQ (14h45).

OS DRAGÕES
De Gustavo Spolidoro (BR). Com Lóren Maite, Paulo Reginatto, Juliana Zardo, Larissa Tres, Raphael Scarton. Drama
NACIONAL - Cinemateca Capitólio (15h), Sala Paulo Amorim CCMQ (15h).

HOMEM COM H
De Esmir Filho (BR). Com Jesuita Barbosa. Biografia.
NACIONAL - Cinemark Canoas 5 (12h35 - 19h50), GNC Iguatemi 1 (13h30 - 18h30 - 21h), GNC Moinhos 4 (16h15 - 18h30 - 21h), GNC Praia de Belas 4 (13h40 - 21h20), UCI Canoas 4 (22h).

KARATE KID: LENDAS
De Jonathan Entwistle (ENG).
DUBLADO - Cineflix Total 4 (17h05), Cinemark Barra 1 (11h30).

LILO & STICH
De Dean Fleischer Camp (EUA). Aventura.
DUBLADO - Cineflix Total 1 (14h - 16h20 - 18h40 - 21h), Cineflix Total 2 (15h50 - 20h30), Cineflix Total 4 (14h45), Cineflix Total 5 (14h20 - 16h40 - 19h - 21h20), Cineflix Total 3D 2 (13h30 - 18h10), Cinemark Barra 2 (12h - 14h40 - 17h20 - 20h), Cinemark Barra 3 (11h30 - 21h55), Cinemark Barra 4 3D DBOX (13h20 - 16h - 18h40), Cinemark Barra 5 DBOX (12h40 - 15h20 - 18h - 20h40), Cinemark Barra 7 (19h40), Cinemark Canoas 3D 2 (13h20 - 16h10 - 18h40 - 21h20), Cinemark Canoas 3 (12h20 - 15h - 17h40 - 20h20), Cinemark Canoas 6 (12h50 - 15h30 - 1810 - 20h50), Cinemark Canoas 7 (11h20 - 14h - 16h40 - 22h), Cinemark Canoas 3D 7 (19h20), Cinemark Ipiranga 1 3D (13h20 - 16h - 18h40 - 21h20), Cinemark Bourbon Ipiranga 2 (12h - 17h20), Cinemark Bourbon Ipiranga 3D 2 (14h40 - 20h), Cinemark Ipiranga 5 (13h20 - 16h - 18h40 - 20h30),Cinemark Wallig 3 (12h20 - 15h), Cinemark Wallig 4 (14h10 - 16h50), Cinemark Wallig 4 3D (19h30), Cinemark Wallig 5 3D (12h55 - 18h40 - 21h20), Cinépolis João Pessoa 1 (12h - 14h30 - 17h -19h30 - 22h), Cinépolis João Pessoa 2 (11h - 13h30 - 21h30), Cinépolis João Pessoa 3D 3 (13h - 15h30 - 18h), Cinépolis João Pessoa 4 (11h30 - 14h - 16h30), Cinesystem Bourbon Country 1 (14h - 16h30 - 19h), Cinesystem Bourbon Country 4 (13h30 - 15h45 - 18h - 20h15), Cinesystem São Leopoldo 1 (13h - 15h30 - 18h - 20h30), Cinesystem São Leopoldo 2 (13h30 - 16h - 18h30 - 21h), Cinesystem São Leopoldo 3 (15h - 17h30 - 20h), Cinesystem São Leopoldo 4 (13h30 - 20h45), GNC Iguatemi 3 (13h40 - 16h10 - 18h20 - 20h40), GNC Iguatemi 4 (13h20 - 15h30 - 17h40 - 19h50), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (14h15 - 18h45), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 3D 6 (16h30), GNC Moinhos 2 (13h10 - 15h20 - 17h30 - 19h40), GNC Praia de Belas 1 (13h20 - 15h30 - 17h40 - 19h50), GNC Praia de Belas 2 (14h20 - 16h35 - 18h50), GNC Praia de Belas 2 3D (21h10), GNC Praia de Belas 3 (13h30), GNC Praia de Belas 6 (14h - 16h15 - 18h30), UCI Canoas 1 (14h), UCI Canoas 2 (14h20 - 16h40 - 18h55 - 21h15), UCI Canoas 3 (14h40 - 16h55 - 19h10 - 21h30), UCI Canoas 5 (14h55 - 17h10 - 19h40 - 21h55), UCI Canoas 7 (15h10 - 19h25)
LEGENDADO - Cinesystem Bourbon Country 1 (21h15)

MANAS
De Marianna Brennand (BR). Com Dira Paes. Drama.
NACIONAL - CineBancários (15h), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (15h15)

MISSÃO: IMPOSSÍVEL - O ACERTO FINAL
De Christopher McQuarrie (EUA). Com Tom Cruise. Ação.
DUBLADO - Cineflix Total 3 (20h20), Cinemark Barra 7 (12h15 - 15h45), Cinemark Canoas 1 (13h35 - 17h15 - 21h), Cinemark Canoas 5 (14h35), Cinemark Ipiranga 3 (13h50 - 17h30 - 21h), Cinemark Wallig 1 (12h15 - 18h15), Cinépolis João Pessoa 2 (16h15 - 19h45), GNC Iguatemi 2 (13h50 - 20h50), GNC Iguatemi 3D 5 (13h50 - 20h50), GNC Praia de Belas 5 (13h50 - 21h), UCI Canoas 4 (18h45).
LEGENDADO - Cineflix Total 3 (17h), Cinemark Barra 1 (12h - 21h05), Cinesystem Bourbon Country 2 (14h30 - 20h30), Cinemark Barra 4 DBOX (21h20), Cinemark Wallig IMAX 8 (13h45 - 17h15 - 21h), GNC Iguatemi 2 (17h20), GNC Iguatemi 3D 5 (17h20), GNC Iguatemi DOLBY ATMOS 6 (21h15), GNC Moinhos 3 (13h30 - 17h - 20h30), GNC Praia de Belas 3 (20h40), GNC Praia de Belas 5 (17h20), GNC Praia de Belas 6 (20h40)

O BEM VIRÁ
De Uilma Queiroz (BR).
DUBLADO - Cinemateca Capitólio (15h)

PECADORES
De Ryan Coogler (EUA). Ação.
LEGENDADO - Cinemark Barra 8 (14h20), GNC Moinhos 1 (18h20 - 21h).

PREMONIÇÃO 6: LAÇOS DE SANGUE
De Zach Lipovsky (CA).
DUBLADO - Cineflix Total 4 (21h15), Cinemark Barra 6 (13h - 16h20 - 21h40), Cinemark Canoas 4 (11h40 - 14h15 - 17h - 21h50), Cinemark Ipiranga 2 (22h30), Cinemark Ipiranga 4 (13h30 - 16h30 - 19h10), Cinemark Wallig 2 (20h45), Cinemark Wallig 4 (22h), Cinépolis João Pessoa 3 (20h30), Cinesystem São Leopoldo 5 (21h30), GNC Iguatemi 2 (19h25), GNC Iguatemi 3D 4 (22h), GNC Praia de Belas 3D 1 (22h), GNC Praia de Belas 3 (19h45), UCI Canoas 1 (21h)
LEGENDADO - GNC Praia de Belas 3 (17h35), Cinemark Barra 6 (19h), UCI Canoas 1 (18h40)

RITAS
De Oswaldo Santana (BR).
NACIONAL - Cinebancários (17h), GNC Moinhos 4 (14h15), Sala Eduardo Hirtz CCMQ (19h15)

VIRGÍNIA E ADELAIDE
De Yasmin Thayná, Jorge Furtado (BR). Drama.
NACIONAL - GNC Moinhos 1 (14h), Sala Paulo Amorim CCMQ (17h).

ESPECIAL

J-HOPE TOUR HOPE ON THE STAGE IN JAPAN: LIVE VIEWIN
LEGENDADO - Cinépolis João Pessoa (16h), Cinemark Canoas 5 (20h), Cinemark Wallig 2 (16h), GNC Iguatemi 3D 5 (20h)

REEXIBIÇÃO

SANEAMENTO BÁSICO + ILHA DAS FLORES
NACIONAL - Cinebancários (19h), Cinesystem Bourbon Country 3 (16h45), GNC Praia de Belas 4 (18h40), Sala Paulo Amorim CCMQ (19h)

O MENOR ESPETÁCULO DA TERRA
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (17h)

ED WOOD
LEGENDADO - Cinemateca Capitólio (18h30)

Produção halal cresce no Rio Grande do Sul

Estado é o quinto maior exportador nacional de produtos com a certificação muçulmana com destaque para a carne de frango, a soja e o trigo, enviados para Arábia Saudita, Indonésia, Emirados Árabes Unidos, Irã e Bangladesh

De acordo com o auditor técnico halal e instrutor de treinamentos da certificadora CDIAL Halal, Yuri Gennaro Jaruche, o Rio Grande do Sul desempenha um papel extremamente significativo para o mercado halal brasileiro, destacando-se como o quinto maior exportador nacional para os países islâmicos. "Ano passado, o Estado exportou aproximadamente dois bilhões de dólares em produtos, sendo a carne de frango seu principal item, seguido pelo trigo, soja, arroz, óleo de soja e milho", explicou. Arábia Saudita, Indonésia, Emirados Árabes Unidos, Irã e Bangladesh foram os principais destinos dos produtos halal rio-grandenses.

Além disso, segundo Jaruche, o Rio Grande do Sul tem investido fortemente na ampliação de negócios com os países islâmicos, árabes e não-árabes, promovendo seminários temáticos e iniciativas estaduais para aumentar as exportações de produtos fabricados conforme os valores e requisitos islâmicos. "Essas ações reforçam a importância estratégica do Estado no atendimento à crescente demanda do mercado halal global", sublinhou.

Na avaliação de Jaruche, o Rio Grande do Sul possui um potencial significativo para expandir ainda mais a atuação no mercado halal, pois há uma crescente demanda global, impulsionada pelo forte aumento da população muçulmana – mais do que o dobro quando comparado com o crescimento populacional mundial. Ele conta que, em 2024, ocorreram diversos eventos, projetos, seminários e investimentos específicos advindos tanto dos órgãos públicos como das entidades de classe para a promoção e ampliação da atuação gaúcha.

Para isso, entretanto, o Estado necessita vencer alguns desafios. Os gargalos iniciam pelo desconhecimento técnico e religioso, como a falta de familiaridade com princípios islâmicos e os requisitos da certificação. A lista de apontamentos de Jaruche é ampla e inclui a necessidade de adequações a processos produtivos, com possíveis ajustes em linhas de produção, validação de higienização, escolha de insumos e segregação de materiais; a promoção de capacitação e treinamentos de equipes sobre os fundamentos da certificação halal; os custos iniciais com algum investimento para certificação e auditorias; a exigência mínima com burocracia e documentação, tal como a homologação de fornecedores, análise crítica ao halal, rastreabilidade, recall e auditoria interna; e a logística e embalagem, pois os produtos certificados halal precisam de controle específico no transporte, armazenamento e rotulagem.

"Ainda que superar essas barreiras possa levar relativo tempo, os benefícios comerciais e reputacionais compensam o esforço, especialmente diante do potencial desse mercado global", assegurou Jaruche. Questionado sobre os segmentos com maior adesão à certificação halal, apontou as carnes de aves, bovina, ovina e caprina, que lideram as solicitações. Na sequência, estão os laticínios, destacando-se o leite em pó, os queijos de maior tempo de prateleira e as bebidas lácteas fermentadas. "Logo depois, os grãos e seus derivados, com maior destaque para a soja, o milho, o trigo e os óleos vegetais (soja, milho e girassol)", afirmou.

Também os alimentos industrializados e os embutidos e processados ano após ano superam recordes de vendas aos mercados islâmicos. Posteriormente, estão os açúcares e todos os seus derivados, seguidos pelas bebidas não alcoólicas (sucos, refrigerantes e energéticos). "Os ingredientes e os aditivos alimentares, tais como a gelatina de origem bovina halal, os emulsificantes, os conservantes, os corantes e as enzimas industriais são os próximos, com uma adesão vertiginosa crescente", disse Jaruche. Por fim, o instrutor inclui "a nutrição animal, em específico as rações, os alimentos completos e os suplementos, tanto de origem animal quanto vegetal, ambos certificados halal, que estão em forte movimentação para melhor colocação neste mercado".

JOSIANI MESQUITA ANTUNES / EMBRAPA / CP



Rio Grande do Sul tem investido fortemente na ampliação de negócios com países islâmicos, árabes e não-árabes para aumentar as exportações de produtos fabricados conforme valores e requisitos religiosos

SELO REPRESENTA PASSAPORTE PARA 57 PAÍSES

O secretário-geral da Câmara de Comércio Árabe-Brasileira, Mohamad Mourad, explica que, de forma geral, os produtores rurais devem contar com a certificação halal para os negócios. "É preciso avaliar caso a caso. As exigências e a necessidade de adequações variam muito a depender do produto. Uma fazenda de gado de leite que realiza produção de derivados lácteos no local precisa fazer adequações consideráveis no manejo dos animais e nas etapas de fabricação. As exigências para o beneficiamento de frutas, por outro lado, costumam ser bem menos complexas", diz Mourad. Ele salienta a existência "de situações em que a certificação não é obrigatória, embora sempre seja vista como um diferencial de qualidade aos olhos do consumidor".

A Câmara de Comércio estima que as exportações de proteínas rendem ao Brasil, todos os anos, cerca de cinco bilhões de dólares. O cálculo considera os embarques para os 57 países da Organização para Cooperação Islâmica (OCI). "Para esse bloco de países, as proteínas importadas são em maior parte, senão no todo, certificadas como halal", afirma Mourad. Ele destaca que o Brasil é o maior fornecedor de alimentos para os países da OCI. "Em 2024, exportamos para a região pouco mais de 23 bilhões de dólares em alimentos e bebidas, liderando o fornecimento desses artigos perante players importantes, como a Índia e os Estados Unidos. Mas temos muitas oportunidades ainda não exploradas", garante o secretário-geral, acrescentando que o Brasil vende prevalentemente alimentos básicos. Entre eles, açúcar, carnes, grãos, cafés e chás e não explora outras categorias de alimentos industrializados e de valor agregado. "Na própria OCI, sendo líderes, fornecemos só 10% de todos os alimentos que a região importa", diz.

Mourad pontua que o The Islamic Economy Report 2023/2024, relatório sobre o Estado da Economia Islâmica Global, estima que o mercado mundial de alimentação halal movimente em torno de 1,41 trilhão de dólares. "Então tem muito espaço para avançar", avalia, acrescentando que no Brasil essa evolução passa pelo estímulo à indústria alimentícia no sentido de convidá-la a explorar oportunidades existentes em mercados muçulmanos e adotar certificação de, pelo menos, algumas linhas.

Nessa direção, Mourad reforça que desde 2022 a Câmara Árabe-Brasileira e a agência Apex Brasil mantêm o Projeto Halal do Brasil. Atualmente, a iniciativa apoia 124 empresas, das quais 59 exportam ao menos algum tipo de alimento certificado. Além do incentivo à certificação, o projeto também oferece a possibilidade de participação em feiras especializadas em alimentos halal no exterior e em rodadas de negócios. "E se as empresas de alimentos do Rio Grande do Sul decidirem que há oportunidades a considerar nos países muçulmanos, elas devem ter a certeza de que encontrarão na Câmara Árabe-Brasileira todo o apoio de que precisam para serem bem-sucedidas em suas incursões", assegurou.

Conforme Mourad, mesmo nas categorias de proteínas animais há espaço a ser conquistado pelo Brasil. "Por exemplo, nos mercados árabes o frango predominante é o de tipo griller, ou seja, ave inteira com peso entre 800 e 1200 gramas. Mas há um imenso mercado para alimentos beneficiados, semiprontos, de preparo rápido que começa a ser explorado pelos frigoríficos. No caso das proteínas bovinas, enviamos muitos cortes grandes, mesmo havendo demandas de redes hoteleiras dos países do Golfo, por carnes em porções e certificadas como orgânicas", afirmou.

Mourad finaliza indicando também outras oportunidades no segmento de alimentos processados, de valor agregado. "Nos países árabes, por exemplo, você verá que em qualquer supermercado, os industrializados dominam as prateleiras e há produtos de todos os países. Mas os industrializados do Brasil ainda são relativamente raros por lá, embora sejamos destaques nas gôndolas de carnes. Então, tem muita oportunidade nos países da OCI e até em outros, como os Estados Unidos, a França e a Alemanha, que detêm grandes comunidades muçulmanas de alto poder aquisitivo", diz. Mourad salienta que alimentos orgânicos, sustentáveis, funcionais e com rastreabilidade têm a preferência do consumidor muçulmano, especialmente o que vive em países árabes, onde a oferta de alimentos é majoritariamente importada com muitos consumidores jovens de alta escolaridade e renda.

Indústria de Ijuí se destaca nos mercados muçulmano e judaico

Dubai Alimentos investe em fortalecimento de parcerias para garantir pelo atendimento de exigências de certificadoras, explorando novos nichos de consumo

Com matriz localizada no município de Ijuí, no Rio Grande do Sul, a Dubai Alimentos possui a certificação halal desde janeiro de 2024 e a certificação kosher, para atender demandas e especificidades da mesa judaica, desde fevereiro do ano passado. A gerente de Qualidade da empresa, Ana Paula Ziemann, explica que a atuação da Dubai concentra-se em fornecer matérias-primas para outras indústrias: flocos grossos e finos de aveia, farinha, farelo com e sem glúten; farinhas branca e integral de arroz; farinhas e sementes das linhaças dourada e marrom; e flocos de cereais extrusados expandidos e crispies, naturais ou com açúcar.

"As empresas, por sua vez, utilizam nossos produtos na fabricação de alimentos como massas, pães, bolachas e biscoitos, ou ainda os comercializam com suas próprias marcas. Muitos desses clientes atendem as comunidades judaica e muçulmana, que demandam produtos finais certificados kosher ou halal", afirma Ana Paula.

A empresa mantém parceria com produtores rurais. "A manutenção das certificações halal e kosher começa no campo. O uso de agroquímicos, por exemplo, é um ponto crítico de controle e, por isso, a Dubai desenvolve, junto aos seus produtores parceiros, um trabalho contínuo de conscientização e acompanhamento técnico", diz Ana Paula, salientando que a empresa conta com a colaboração de uma engenheira agrônoma dedicada ao acompanhamento de toda a cadeia produtiva. "Ela realiza visitas frequentes às lavouras, orienta os produtores quanto às boas práticas agrícolas exigidas pelas certificadoras e mantém diálogo para garantir a conformidade com os requisitos das normas religiosas", detalha.

A gerente de Qualidade da Dubai reforça que, para a produção de alimentos com os selos halal e kosher, é fundamental que toda a cadeia, inclusive as matérias-primas, estejam em conformidade com os requisitos religiosos. "A Dubai buscou essas certificações justamente para atender à demanda crescente desse mercado, especialmente nos segmentos de derivados de aveia, linhaça e arroz", afirma, acrescentando que os mercados halal e kosher são tanto nacionais quanto internacionais e que permitem a expansão comercial para países de maioria judaica ou muçulmana. Ana Paula revela, entretanto, que há um número crescente de consumidores não religiosos que buscam produtos halal e kosher por associarem os selos a alimentos mais saudáveis e com maior controle de qualidade e segurança.

Ana Paula acrescenta que há particularidades nos critérios de cada certificadora, mas explica que a Dubai trabalha com padrões rigorosos de qualidade e rastreabilidade. Adequações para atender ambos os selos foram incorporadas ao processo de forma integrada. "Acreditamos que, de forma indireta, atendemos os mercados halal e kosher por meio de nossos clientes. No entanto, a venda direta para esses mercados — especialmente no cenário internacional — é, sim, uma oportunidade vislumbrada pela Dubai Alimentos. A equipe comercial acompanha de perto as tendências globais, considerando a crescente demanda mundial nesses segmentos", afirma, acrescentando que o mercado global de alimentos e bebidas halal tem projeção de alcançar 2,6 trilhões de dólares até o ano de 2032, com uma taxa de crescimento anual composta de 8,9% e que o mercado de alimentos kosher deverá atingir 82,55 bilhões de dólares entre 2025 e 2035.

Para a gerente de Qualidade, o Rio Grande do Sul, com sua forte base agroindustrial e vocação para a exportação, tem potencial significativo para crescer nesse mercado. A presença de empresas com foco em inovação, qualidade e conformidade com padrões internacionais coloca o Estado em posição estratégica para atender tanto o mercado interno quanto o externo, incluindo nichos religiosos específicos como o halal e o kosher.

O vice-presidente da Câmara Brasil-Israel de Comércio e Indústria, Sebastian Watenberg, detalha que o potencial agroalimentar do país também se reflete no mercado kosher. "Temos um dos maiores rebanhos bovinos do mundo, liderança consolidada em exportações de carne de frango e de grãos, além de um setor industrial alimentício altamente desenvolvido. Esse cenário coloca o Brasil como um fornecedor estratégico para o mercado kosher global, que movimenta bilhões de dólares anualmente e cresce além das fronteiras religiosas, sendo consumido também por pessoas que buscam qualidade, segurança e rastreabilidade alimentar", sublinha.

Conforme Watenberg, Israel, em particular, é um dos destinos prioritários nesse contexto. O país é altamente dependente de importações e busca produtos certificados kosher com alto padrão sanitário e tecnológico. "Nos últimos anos, houve aumento no interesse israelense por carnes brasileiras com certificação kosher, especialmente do sul do país, onde os frigoríficos têm expertise no atendimento desses requisitos", afirmou. Segundo ele, o Rio Grande do Sul tem posição de destaque, especialmente no setor de carnes, vinhos e grãos. "Frigoríficos gaúchos operam com equipes de supervisores rabínicos e têm ciclos específicos de abate kosher. Além disso, há cooperativas e agroindústrias que produzem alimentos processados e embutidos com certificação kosher", pontuou. Watenberg acrescenta, ao conjunto de empreendimentos que exploram essas oportunidades, cooperativas da Serra Gaúcha exportadoras de sucos, vinhos e produtos derivados com alto grau de exigência kosher, inclusive para consumidores de comunidades judaicas nos Estados Unidos e Europa.


SDR / DIVULGAÇÃO / CP

Empresa buscou certificações para atender à demanda crescente desse mercado, especialmente nos segmentos de derivados de aveia (foto), linhaça e arroz



PRODUTOS ORGÂNICOS E VEGANOS

Os principais produtos exportados do Brasil para o mercado kosher incluem carnes bovinas e de frango, soja, milho, café, açúcar, frutas processadas, conservas, alimentos industrializados e até vinhos e cachaças. As exigências para que um alimento seja certificado kosher envolvem critérios religiosos rigorosos baseados na lei judaica (Halachá). Isso inclui, por exemplo, abate ritual realizado por um shochet (profissional treinado), supervisão rabínica contínua durante o processo produtivo, separação entre carne e leite em todos os processos e utensílios, e inspeção dos ingredientes utilizados, inclusive aditivos e conservantes. "A certificação kosher não depende apenas de boas práticas sanitárias, mas de um alinhamento completo com normas religiosas que afetam desde a origem dos ingredientes até a logística de armazenagem", detalha o vice-presidente da Câmara Brasil-Israel de Comércio e Indústria, Sebastian Watenberg

Watenberg aponta também oportunidades. Um dos segmentos em crescimento é o de alimentos kosher orgânicos e veganos, que ganha destaque entre consumidores israelenses e judeus de países europeus e norte-americanos. Há mercado crescente também para alimentos processados, snacks funcionais, produtos com apelo de sustentabilidade e rastreabilidade. "O Brasil e o Rio Grande do Sul, em particular, com sua tradição agrícola e vínculos com a cultura alimentar judaica, têm condições de liderar essa oferta", alerta o dirigente.

O vice-presidente da Câmara Brasil-Israel de Comércio e Indústria destaca que estimativas apontam que o mercado kosher movimenta mais de 20 bilhões de dólares por ano globalmente. "Com o avanço dos acordos comerciais entre Mercosul e Israel, e a crescente demanda por alimentos certificados, esperamos um aumento contínuo nas exportações kosher", concluiu, adiantando que a previsão, com apoio técnico e divulgação corretos, o número de empresas brasileiras certificadas kosher dobre até 2030.

MAURO SHAEFER





CAMPEREADA

PAULO MENDES
pmendes@correiodopovo.com.br

Quando os invernos voltam mais frios

Um vento sopra do Sul, vem a cavalo sobre as águas do Guaíba e, na margem da Capital, perto da Rótula das Cuias, forma um redemoinho. Levanta da areia papéis, restos de garrafas PETs, folhas secas, tufos de cabelo, lixo orgânico trazido pelo rio, e, depois de bem levantado do chão, envereda rugindo em direção ao coração da cidade. Passa por praças e becos, atravessa a Rua da República, segue pela João Alfredo e dobra à esquerda na Luiz Afonso. Então, de forma inesperada e intempestiva, adentra resoluto pela porta da frente, passa pela janela do escritório e vem reto a mim que mateio desprevenido e crava, na minha cara, uma lufada dolorida de vidro. Como um beijo gelado que arrepia a espinha. Levanto, fecho a janela e escrevo no caderno ao lado do computador: "Chegou o inverno".

Eram duros e gelados os tantos invernos que vivi na Vila Rica, quebrando gelo nas madrugadas para buscar as vacas de leite que dormiam debaixo dos ciprestes e das taquareiras. Também judiavam de nós, os campesinos, os ventarrões de junho, julho e agosto, que dobravam a Esquina Maboni, e entravam porta adentro do bolicho sem fazer cerimônia nenhuma. A indiada se acotovelava, encarangada nos bancos de madeira, tremia, praguejava e, vez por outra, um cuera dizia: "Mas credo, como faz frio neste tal de mês de agosto".

Cada um se agasalhava do jeito que podia. Uns usavam roupas grossas e confortáveis, botas e meias secas e quentes, chapéus de feltro, gorros e ponchos de lã. Mas outros, coitados, não tinham agasalhos suficientes, improvisavam lonas e plásticos dentro de calçados furados, usavam cobertores velhos por cima das camisas já puídas e alguns, ainda mais miseráveis, viviam aos trapos, com pelegos desfiados atirados por cima do corpo. Estes, dona Mirica, minha mãe, sempre oferecia uma sopa quente, pegava um saco de roupas velhas e entregava ao vivente, além de um gole de canha pura para esquentar as tripas do coitado.

Assim passávamos os dias curtos e as noites longas com chuvisqueiros. Mas quando nos dávamos conta, um outro inverno havia passado e, bem ou mal, todos tinham se salvado. Porque o lado bom de um inverno rigoroso era esperar pela dona Primavera, que logo viria em setembro com suas flores na garupa, trazendo dias iluminados e alegres, curando as feridas abertas pelas açoiteiras doloridas e malevas dos minuanos.



> O que aniquila de vez é o gelo que permeia a alma, o coração, os ossos e todos os órgãos internos. Essa friagem, meus queridos amigos e amigas, não conseguimos espantar...

E aqui, hoje, nesta "colmeia povoeira", sigo virando o mate, pondo mais um punhado de "jujo" no porongo. Dou-me conta que o frio mais forte, aquele que maltrata mesmo o cristão, não é este do vento ou da geada. Não é o frio que enruga a fronte, as mãos e os dedos. O que aniquila de vez é o gelo que permeia a alma, o coração, os ossos e todos os órgãos internos. Essa friagem, meus queridos amigos e amigas, não conseguimos espantar nem com o poncho mais forrado, nem com fogo de chão graúdo, formado por toras de aroeira e angico, com nada. Trata-se de um enregelamento subjetivo que chega quando a geada dos anos chega nos branqueando as melenas, quando sentimos a falta dos amores que tivemos e se foram, quando sentimos a saudade dos amigos mais antigos e sabemos que não estão mais aqui.

De uns anos para cá tenho sentido um caroço a se formar na garganta e um cerro de pedra no peito que se avoluma mais, mais e derrama em uma lágrima fugidia que escorrega do meu olho bom e molha a bombacha de brim. Os invernos vêm um depois do outro, em tropilha bufando e batendo cascos em manhãs de garoa, em tardes gris e noites silenciosas. Sempre mais frios e mais pesados. Sempre me encontram cada vez mais encolhido, soturno, acabrunhado, inerte, como uma poleanga mocha e falhada que o capataz decide de abater para prover a estância. Ferido, me ajoelho como a rês. Os invernos já me encontram muito mais covarde.

Notas

Bagaço de azeitona é avaliado na nutrição de ovelhas

■ Um projeto para utilização do bagaço da azeitona na nutrição de ovelhas gestantes vai ser desenvolvido pelo Centro Estadual de Diagnóstico e Pesquisa em Sistemas Integrados e Meteorologia Aplicada (Cesimet), de Hulha Negra, em parceria com a Embrapa Clima Temperado. "Vamos utilizar este subproduto da indústria do azeite para suplementar ovelhas no período pré e pós-parto. Vamos avaliar o que vai mudar no peso ao nascer dos cordeiros, o desempenho dos cordeiros até a desmama, o que interfere na questão de sanidade das mães, principalmente no período pós-parto, quando as ovelhas são mais suscetíveis às verminoses", afirma Gabriel Fiori, médico veterinário do Cesimet. O início do estudo está previsto para julho. Atualmente, o Centro conta com um rebanho de 20 matrizes da raça Corriedale.

É dura a vida no campo

Sávio Moura



COTAÇÕES & MERCADO

PREÇOS AO PRODUTOR (em R$) – Emater

Produto	Unidade	Mínimo	Médio	Máximo
Arroz em casca	saco 50 kg	69,50	73,65	80,00
Boi gordo	kg vivo	10,25	10,78	12,00
Búfalo	kg vivo	7,00	9,00	11,50
Cordeiro p/ abate	kg vivo	9,00	10,39	11,00
Feijão	saco 60 kg	105,00	193,75	420,00
Milho	saco 60 kg	59, 00	63,32	78,00
Soja	saco 60 kg	119,00	122,21	129,00
Suíno	kg vivo	5,75	6,18	6,60
Trigo	saco 60 kg	70,00	70,92	75,00
Vaca	kg vivo	8,92	9,55	10,25

Semana de 26/5/2 025 a 30/5/2025

BRASIL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	10.585,3	12.140,3
Feijão	3.249,3	3.312,7
Milho	115.722,8	126.878,6
Soja	147.382,0	168.341,8
Trigo	8.807,3	8.255,3

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	1.606,9	1.716,9
Feijão	2.856,3	2.792,0
Milho	21.058,5	21.387,1
Soja	46.029,8	47.612,7
Trigo	3.068,0	2.699,7

RIO GRANDE DO SUL

Produção (em mil toneladas)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	7.159,8	9.707,2
Feijão	71,7	67,6
Milho	4.850,3	5.505,2
Soja	19.652,0	14.281,2
Trigo	4.187,0	4.085,9

Área (em mil hectares)

Produto	Safra 2023/24	Safra 2024/25
Arroz	900,6	951,9
Feijão	48,5	40,1
Milho	814,9	718,7
Soja	6.764,9	6.852,8
Trigo	1.342,0	1.339,0

Dados do 8° Levantamento de Safra 2024/2025 da Conab